Thinking of you

Electrolux

USER MANUAL

Microwave oven

EMM1100

We were thinking of you
when we made this product

Welcome to the world of Electrolux

You've chosen a first class product from Electrolux, which hopefully will provide you with lots of pleasure in the future. Electrolux ambition is to offer a wide variety of quality products that would make your life even more comfortable. You can look at some examples on the cover in this manual. But now it's time to study this manual and start using and enjoying the benefits from your new machine. We promise that it'll make your life a little easier. Good luck!

Contents

Safety information	5
Product description	10
Accessories	11
Operation	12
Programme charts	14
Hints and tips	15
Care and cleaning	16
Technical data	17
Installation	18
Environmental information	20
Guarantee / customer care	21

The following symbols are used in this user manual:

Important information concerning your personal safety and information on how to avoid damaging the appliance.

General information and tips

Environmental information

Safety information

The built-in safety interlock switches prevent the microwave oven from operating when the door is open.

Do not tamper with them, or attempt to operate the oven with the door open as open door operation can result in exposure to microwave energy.

Do not allow food spills or cleaner residue to accumulate on door sealing surfaces. See the Cleaning and Care section for cleaning instructions.

It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the: (1) door (warped), (2) hinges and latches (broken or insecure), (3) door seals and sealing surface.

Warning: If the door, hinges/latches or door seals are damaged, the microwave must not be operated until it has been repaired by an authorized service person.

Warning: It is hazardous for anyone except factory trained service personnel to service or make adjustments to this oven. Contact your nearest authorised service agent if service should be required.

Do not remove the outer case, door or control panel at any time. Doing so may cause exposure to extremely high voltage.

Install or locate this oven only in accordance with 'installation instructions' found in this manual.

Use the appliance for its intended use as described in this manual. Do not use corrosive chemicals in this appliance. This type of oven is specifically designed to heat, cook, or defrost food. It is not designed for industrial or laboratory use neither for commercial use as this will invalidate the guarantee.

Do not operate the oven empty. If food or water is not present to absorb the microwave energy, the magnetron tube can be damaged.

Do not store this appliance outdoors. Do not use this product near water.

Do not attempt to dry clothing or newspapers in the microwave oven. These items can ignite.

Do not use the cavity for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils, or food in the cavity when not in use.

Microwave oven is a Group 2 ISM equipment in which radio frequency energy is intentionally generated and used in the form of electromagnetic radiation for the treatment of material.

This oven is a Class B equipment suitable for use in domestic establishments and in establishments directly connected to a low voltage power supply network which supplies buildings used for domestic purposes.

The microwave oven shall not be placed in a cabinet unless it has been tested in a cabinet.

Warning: If smoke is observed, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames. Never use water.

Warning: Only allow children or infirm persons to use the microwave, without supervision, when adequate instructions have been given so that the child or infirm person is able to use the microwave in a safe way and understand the hazards of improper use.

It is quite normal for steam to be emitted around the door, or for misting to occur on the door, or even for water droplets to appear below the door during the cooking cycle. This is merely condensation from the heat of the food and does not affect the safety of your oven. The door is not intended to seal the oven cavity completely.

Do not force the turntable to rotate by hand. This may cause malfunctioning.

Arcing in the oven during microwave operation usually occurs from use of metallic utensils. Continuous arcing, however, can damage the unit. Stop the programme and check the utensil.

Care should be taken not to obstruct any air vents located on the top, rear, side and bottom of the oven.

Warning: Do not use this oven for commercial purposes. This oven is made for domestic use only.

Unpacking

When you unpack the oven, check that the product is free from damage. Damage or any missing parts must be reported immediately to the retailer.

The oven, parts of the oven or the accessories may be wrapped by a protection foil. If so, you must remove this foil before using the oven. Do not leave packing material so that small children can play with it. This can be hazardous.

Utensil safety

Most glass, glass ceramic and heat-resistant glassware utensils are excellent for use in the microwave oven. Although microwave energy will not heat most glass and ceramic items, these utensils can become hot as heat transfers from the food to the container. The use of oven gloves to remove dishes is recommended.

Oven utensils and accessories guide

A variety of Utensils and Materials may be used for cooking in your microwave oven. For your safety and to prevent damaging utensils and your oven choose appropriate utensils and materials for each cooking method. The list below is a general guide.

Material	Utensils	Mode of operation Microwave
Ceramic & Glass	Corning ware	YES
	Heat resistant glass ware	YES*1
	Glass ware with metal decoration	NO
	Lead crystal glass	NO
China	Without metal decoration	YES
Pottery*2		YES
Plastic	Microwave oven heat-proof wear	YES
	Plastic wrap	YES
Metal	Baking pan	NO
	Aluminium foil*3	YES
Paper	Cups, plates, towels	YES
	Waxed paper	YES
Wood		NO
Accessories	Grill rack	NO
	Turntable	YES

YES: Utensils and accessories to use NO: Utensils and accessories to avoid

*1 Only if there is no metal trim.

*2 Only if it does not have a glaze containing metal.

*3 Use aluminium foil only for shielding purposes, over use may cause arcing.

Testing suitability of cookware

Utensils should be checked to ensure they are suitable for use in Microwave Ovens.

Place the cookware in the microwave along with a glass half full of water. Heat on full power for one minute. If the cookware feels hot, you should not use it. If it is just slightly warm, you can use it for reheating but not for cooking. If the dish is room temperature, it is suitable for microwave cooking.

Paper napkins, wax paper, paper towels, plates, cups, cartons, freezer wrap and cardboard are great convenience utensils. Always be sure containers are filled with food to absorb energy and thus avoid the possibility of overheating or ignition.

Many plastic dishes, cups, freezer containers and plastic wraps may be used in the microwave oven. Follow manufacturer's instructions when using plastics in the oven. Avoid using plastic utensils with foods that have high fat or sugar content since these foods reach high temperatures and could melt some plastics.

Do not leave oven unattended, and look at it from time to time when heating or cooking food in plastic, paper or other combustible containers.

Metal utensils and utensils with metallic trim should not be used in the microwave oven, unless specifically recommended for microwave use.

Containers with restricted openings, such as bottles, should not be used for microwave cooking.

Use caution when removing a lid or cover from a dish to avoid steam burns.

Foil containers

Shallow foil containers may safely be used to reheat foods in your microwave oven providing the following rules are observed:

1. Foil containers should not be more than 3 cms (1 1/4") deep.
2. Foil lids must not be used.
3. The foil containers must be at least two-thirds full of food. Empty containers must never be used.
4. Foil containers should be used singly in the microwave oven and should not be allowed to touch the sides. If your oven has a metal turntable or cooking rack, the foil container should be placed on an upturned ovenproof plate.
5. Foil containers should never be re-used in the microwave oven.

If the microwave oven has been in use for 15 minutes or more, allow it to cool before using it again.

The container and turntable may become hot during use; take great care when removing either from the oven. It is advisable to use an oven cloth or glove when doing so.

Remember when using an aluminium foil container that the reheating or cooking times may be longer than you are used to, always ensure that the food is piping hot before serving.

Food safety

Do not heat food in a can in the microwave oven. Always remove the food to a suitable container.

Deep fat frying should not be done in the microwave oven, because the fat temperature cannot be controlled, hazardous situations can result.

Popcorn may be prepared in the microwave oven, but only in special packages or utensils designed specifically for this purpose. This cooking operation should never be unattended.

Pierce foods with non-porous skins or membranes to prevent steam build-up and bursting. Apples, potatoes, chicken livers, and egg yolks are examples of items that should be pierced.

The contents of feeding bottles and baby food jars are to be stirred or shaken and the temperature is to be checked before consumption, in order to avoid burns.

Warning: Liquids or other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.

Warning: Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling; therefore care must be taken when handling the container.

Warning: When heating liquids, e.g. soups, sauces and beverages in your microwave oven, overheating the liquid beyond boiling point can occur without evidence of bubbling. This could result in a sudden boil over of the hot liquid. To prevent this possibility the following steps should be taken:

Avoid using straight-sided containers with narrow necks.

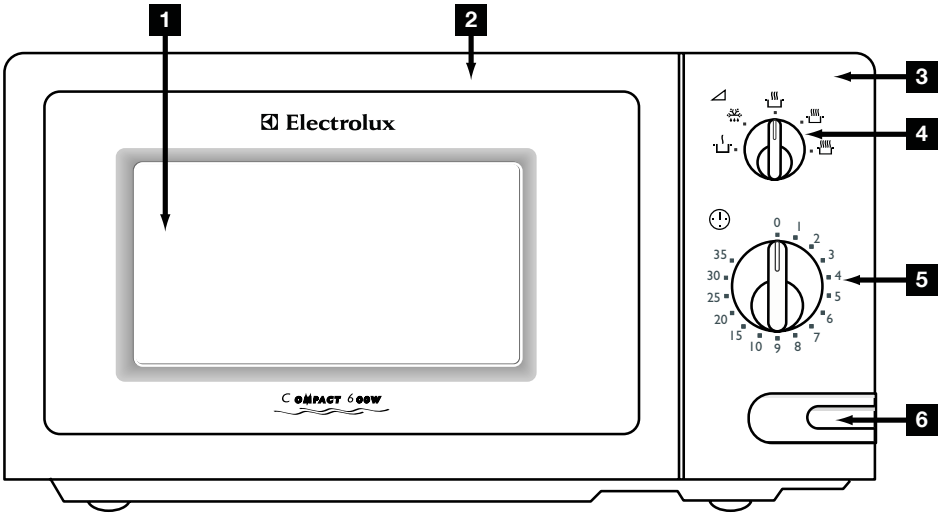
Do not overheat.

Stir the liquid before placing the container in the oven and again halfway through the heating time.

After heating, allow standing in the oven for a short time, stirring again before carefully removing the container.

Warning: Some products such as whole eggs and sealed containers – for example, closed glass jars – may explode and should not be heated in this oven. Occasionally, poached eggs may explode during cooking. Always pierce the yolk, then cover and allow the standing time of one minute before removing cover.

Product description



1 Viewing window
2 Oven door
3 Control panel
4 Power setting knob
5 Timer setting knob
6 Door open button

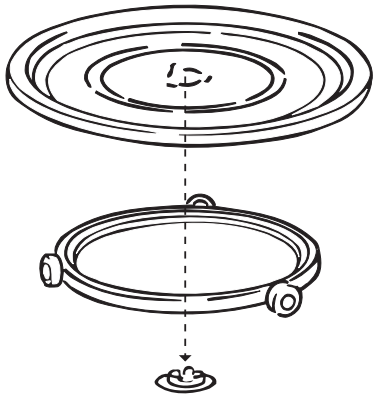
Accessories

Turntable support

Glass turntable

Turntable installation

1. Place the turntable support on the cavity Bottom.
2. Place the turntable on top of the turntable support as shown in the diagram. Make sure that turntable hub is securely locked in the turntable shaft. Never place the turntable upside down.



- Both turntable and turntable support must always be used during cooking.
- All food and containers of food are always placed on this turntable for cooking.
- This turntable rotates clockwise and anticlockwise; this is normal.

Operation

Microwave cooking

1. Open the door; place the food on the turntable.
2. Close the door.
3. Set the required power by turning the power setting knob ◿.
4. Set the required cook time by turning the time control knob ⏲.
5. The oven automatically begins cooking.

At the end of this function a bell will be heard to signal the end of the program.

To stop the oven

There are two ways to stop the oven whilst it is in use.

1. Open the door.
2. Turn the time control knob to zero ⏲.

You may restart the oven by closing the door and if required setting a further period of time.

Microwave power setting guide

Power Setting	Suggested use
= 100W	**Simmer;** Completing the cooking cycle of some pot roasts. Casseroles and stews. Baked custards or cheesecakes.
= 196W	**Defrost;** Thawing frozen foods.
= 330W	**Medium;** Faster defrosting and reheating for casseroles and stews. Baking cakes and sponge puddings
= 460W	**Reheat;** Reheating pre-cooked foods. Roasting joints of meat and poultry.
= 600W	**Full Power;** Boiling or reheating liquids. Cooking vegetables. Preheating a browning dish.

Defrost

For manual defrosting select the defrost power setting .

To defrost

1. Open the door; place the food on the turntable.
2. Close the door.
3. Set the required power by turning the power setting knob .
4. Set the required cook time by turning the time control knob .
5. The oven automatically begins defrosting.

To speed up the defrosting of dense foods over 450g (1lb), the oven may be started on full power for 1 - 3 minutes, and then reduced to defrost until defrosting is complete.

At the end of this function a bell will be heard to signal the end of the program.

Defrosting Tips

It is better to underestimate defrosting time if you are unsure. Food will continue to defrost during the standing time.

Separate food as soon as possible.

Turn large items, e.g. joints, halfway through the defrosting time.

Remove any thawed food as soon as possible.

Remove or open any packaging before defrosting.

Place food in a larger container than that which it was frozen in, this will allow for easy stirring.

Begin thawing poultry, breast side down and turn over halfway through defrosting time or at pause. Delicate areas such as wing tips can be shielded with small pieces of smooth foil.

Standing time is very important, particularly for large, dense foods which cannot be stirred to ensure that the centre is completely defrosted before cooking.

Programme charts

Recommendations for defrosting

Food	Preparation	Defrost time	Standing time
Small loaf	Place on microwave-proof rack or kitchen paper. Turn over halfway through defrosting time.	8–10 min.	10–15 min.
Sliced large loaf	Place on microwave-proof rack or kitchen paper. Turn over halfway through defrosting time.	10–13 min.	10 min
2 slices	Place on kitchen paper.	45–60 sec.	5 min.
1 bread roll	Place on kitchen paper.	45–60 sec.	5 min.
2 bread rolls	Place on kitchen paper.	1–11/2 min.	5 min.
Gateau 450g	Remove from packaging, place on plate.	9–11 min.	15–30 min.
Cheesecake 450g	Remove from packaging, place on plate.	9–11 min.	15–30 min.
Pie 450g (cooked)	Remove from packaging, place on plate.	7– 9 min.	15–30 min.
Pastry 450g	Remove from packaging, place on plate.	7– 9 min.	15–30 min.
Butter 250g (1 packet)	If foil wrapped, remove from wrapper and place on a plate	3– 4 min.	5–10 min.
225g Soft berry fruits	Place in a single layer in a shallow dish.	5– 6 min.	5–10 min.
400g Plated meal	Cover with a plate or non P.V.C. cling film. To reheat, microwave on full power for 3–4 minutes.	7– 8 min	5–10 min.
Vegetables	It is not necessary to defrost vegetables before cooking. All vegetables can be thawed and cooked on full power .		

Hints and tips

Always keep the oven clean – avoid spillovers and do not forget to clean under the glass tray and the inside of the door.

Preferably use round or oval casseroles with a lid when cooking in your microwave oven.

Do not use metal or metal decorated casseroles. Certain plastic materials can melt and be warped by hot food.

Cover the food when cooking. Use a glass lid, a plate or greaseproof paper.

Pastry, bread and the like can be defrosted directly in a breadbasket or on a paper towel.

If frozen food is heated in it's packaging, the packaging should be opened.

Packaging containing metal or metal decoration must not be used unless specifically recommended for use in the microwave. Remove metal clips and wire ties.

Smaller pieces of aluminium foil can be used to cover parts that easily over cook such as chicken legs.

Food with peel or skin should be pierced with a fork – e.g. potatoes and sausages. Do not boil eggs in the microwave oven as they can explode.

Put large, thick pieces close to the edge of the casserole and try to cut the food in to even sized pieces. Always place the food in the centre of the oven.

The food will be evenly cooked if you stir or turn it a few times.

Always set a shorter cooking time than indicated in your recipe to avoid over cooking. The larger the amount of food the longer it takes.

Use little or no water for vegetables.

Use less salt and spices than for 'normal' cooking.

Season afterwards.

Allow a few minutes 'standing' time after the oven has switched off to ensure complete and even cooking results.

Always ensure food is piping hot throughout before serving.

Use potholders or gloves when taking dishes and food from the oven.

Melting Chocolate

Break 100g of chocolate into squares, place in A bowl and heat on high power for 1-2 minutes and stir well.

Softening or Melting Butter

Melting takes a few seconds on high power. Softening is best done more gently on low power.

Freshen or Warm Bread

Use medium power for few seconds.

Peeling Garlic easily

Heat 3 or 4 cloves of garlic on high power for 15 seconds. Squeeze at one end until the clove pops out.

Fruit Juice

Citrus fruits will yield more juice if they are heated on high power for 15 seconds before squeezing.

Cooking Porridge

Porridge is easily cooked in the serving dish with no sticky pan to wash. Follow food manufacturers' recommendations

Care and cleaning

The oven must always be clean. Residue of food from spillovers or spatters will attract microwave energy causing it to burn on. This could reduce the efficiency of the oven and may cause bad odours.

Do not attempt to tamper with or make any adjustments or repairs to any part of the oven.

Repairs should only be done by a qualified service technician.

Be sure the oven is off or the unit is unplugged before cleaning.

Cleaning the accessories (turntable, support and Grill rack)

Clean them with mild detergent after removing them for the cavity. Turntable support should be carefully handled.

The inside of the oven and turntable get very hot; so do not touch them immediately after use.

Cleaning the interior

Always keep the inside of the oven clean. Wipe up spillovers and food spatters immediately. Deposits that are allowed to remain on the oven walls, door seal and door surface will absorb microwave energy, reduce the efficiency of the oven, and possibly damage the oven interior. Use mild, liquid detergent, warm water and a soft, clean cloth to remove deposits from the base of the oven. For the side of the oven use a soft damp cloth only, no liquids should be used near the venting holes.

Never use abrasive cleaners, commercial oven cleaners or steel wool pads on any part of the microwave oven.

To loosen difficult deposits, boil a cup of water in the microwave oven for 2 or 3 minutes.

Never use a knife or any utensil to remove deposits from the oven surfaces.

To remove odours from the oven interior, boil a cup of water plus 2 tablespoons of lemon juice for 5 minutes.

Cleaning the door seals

Wipe up spillovers and food spatters immediately. Deposits that are allowed to remain on the door seals will absorb microwave energy, reduce the efficiency of the oven, and possibly damage the oven interior. You can only use mild, liquid detergent, warm water and a soft, clean cloth to remove deposits from the door seals.

Cleaning the exterior

Open the oven door when cleaning the control panel. This will prevent the oven from being turned on accidentally. You should clean outside surfaces of the oven with mild liquid detergent and water followed by a wiping with clear water to remove any excess detergent. Dry with a soft cloth.

Spray-on window cleaners or all-purpose spray-on kitchen cleaners can also be used. Never use abrasive cleaners, scouring pads or harsh chemicals on outside surfaces of your oven. To prevent damage to the working parts, do not allow water to seep into ventilation openings.

Technical data

Overall width	444 mm
Overall depth	337 mm
Overall height	235 mm
Cavity width	265 mm
Cavity depth	270 mm
Cavity height	172 mm
Volume	16 litre
Power source	230V, 50 Hz
Fuse	10 A
Power consumption	920W
Microwave (Power)	600W
Weight	12 kg

CE

Installation

1. Remove any promotion label from the door.
2. The oven should be installed on a flat, level surface. The surface must be strong enough to safely bear the weight (12 kg) of the oven, and the contents. To avoid the possibility of causing vibration or noise the oven must be in a stable position.
3. Keep the oven away from heat and water. Exposure to heat and water can lower oven efficiency and lead to malfunctioning, so be sure to install the oven away from heat and water sources.
4. Do not block air vents on the top and the sides of the cabinet and also do not place any articles on the top of the oven. If air vents are blocked during operation, the oven may overheat, and this may lead to malfunctioning. Hot air escapes from the vents so be sure not to obstruct it or let curtains come between the oven and the rear wall.
5. Place the oven as far away from radios and TV's as possible. This oven does conform to EEC requirements of radio interference suppression, but some interference may occur if it is placed too close to a radio or TV, so keep them as far apart as possible.
6. If positioned in a corner, leave a gap of at least 15cm from the walls and 15cm above the microwave.

The oven can be placed almost anywhere in the kitchen. Make sure the oven is placed on a flat, level surface and that vents as well as the surface underneath the oven are not blocked (for sufficient ventilation).

Connecting to the mains

The oven is delivered with the power cord and a plug for 230V, 50Hz, earthed socket outlet.

Earth protection minimises the risks should a short circuit occur. Check to ensure the voltage of the oven matches the supply.

If the oven is connected to the socket via an extension cord, make sure the cord is earthed.

This appliance must not be used on a non-earth protected power supply.

Contact an electrician if you are uncertain regarding electrical connection of the oven or provision of earth protection of the supply.

This appliance must be earthed. If this appliance is fitted with a non-rewireable plug for which your socket is unsuitable, the plug should be cut off and the appropriate plug fitted. If it is necessary to change the fuse in a non-rewireable plug, the fuse cover must be refitted. If the fuse cover is lost or damaged, the plug must not be used until a replacement is obtained.

Electrical connections

WARNING! THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED.

The manufacturer declines any liability should this safety measure not be observed.

If the plug that is fitted to your appliance is not suitable for your socket outlet, please contact service force.

Environmental information

The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

Bienvenue dans le monde d'Electrolux

Nous vous remercions de la confiance que vous nous témoignez en choisissant un appareil Electrolux qui nous espérons vous accompagnera agréablement au fil du temps. Au travers d'une large gamme de produits de qualité, la volonté d'Electrolux est de vous rendre la vie plus agréable. Vous pourrez en visualiser un exemple sur la couverture de cette notice. Mais maintenant, il est temps de découvrir ce guide pour enfin utiliser votre appareil et profiter des avantages qu'il vous offre. Nous vous assurons qu'il vous rendra la vie plus facile. A bientôt.

Sommaire

Consignes de sécurité 23
Description du four à micro-ondes 29
Accessories 30
Opération 31
Tableaux 33
Conseils pour les micro-ondes 39
Entretien et nettoyage 40
Caractéristiques techniques 41
Pour l'installateur 42
Conditions ambiantes 44
Service 94

Les symboles suivants sont utilisés dans ce manuel:

Informations importantes pour votre sécurité et pour éviter d'abîmer l'appareil.

Informations générales et conseils

Informations écologiques

Consignes de sécurité

- Installer le four sur une surface plane, suffisamment solide que pour supporter le poids du four à micro-ondes (15.5 kg) et son contenu. Le four doit être dans une position stable afin d'éviter vibrations et bruit .
- Ne pas obturer les ouïes de ventilation situées sur le dessus et les côtés du four. Ne rien placer non plus sur le four. Si la ventilation est mal assurée pendant le fonctionnement du four, celui-ci peut surchauffer, ce qui peut conduire à des problèmes de fonctionnement. De l'air chaud s'échappe de ces ouïes de ventilation : veiller donc à ne pas les obstruer et à laisser suffisamment d'espace entre le mur et le four.
- Les interrupteurs de verrouillage de sécurité incorporés empêchent le four à micro-ondes de fonctionner lorsque la porte est ouverte.
- Ne pas les toucher ou tenter de faire fonctionner le four avec la porte ouverte, car un fonctionnement avec la porte ouverte exposerait l'environnement à l'énergie des micro-ondes.
- Ne pas laisser s'accumuler les aliments répandus ou les résidus de nettoyants sur les surfaces d'étanchéité de la porte.
- Il est particulièrement important que la porte du four ferme parfaitement et qu'il n'y ait pas de dommages sur : (1) la porte, (2) les charnières (cassées ou peu sûres), (3) les joints de porte et la surface d'étanchéité.

Si la porte, les charnières ou les joints de porte étaient endommagés, l'appareil ne devra pas être utilisé jusqu'à ce qu'il ait été réparé par un technicien de maintenance autorisé.

Mise en garde : il est dangereux pour quiconque autre qu'une personne formée, d'effectuer une opération de maintenance ou une réparation qui nécessite le retrait d'un couvercle protégeant contre l'exposition à l'énergie des micro-ondes. Seul du personnel de maintenance formé à l'usine est autorisé à effectuer la maintenance ou des réglages sur ce four. Contacter le Centre de Service Après vente Zanker local si une maintenance était nécessaire.

- N'intervenez pas dans les orifices de la serrure en face avant; vous pourriez créer des dommages sur votre appareil qui nécessiteraient une intervention.
- Installer ou positionner ce four uniquement selon les instructions d'installation contenues dans cette notice.

- Utiliser l'appareil pour l'application décrite dans cette notice. Ne pas utiliser de produits chimiques corrosifs dans cet appareil. Ce type de four est spécialement conçu pour réchauffer, cuire ou décongeler des aliments. Il n'a pas été conçu pour une utilisation industrielle, de laboratoire ou commerciale. Le fabricant se dégage de toute responsabilité en cas d'utilisations non conformes.
- Ne jamais faire fonctionner le four vide ou sans plateau. S'il n'y a pas d'aliments ou d'eau pour absorber l'énergie des micro-ondes, le magnétron peut être endommagé.
- Ne pas stocker cet appareil à l'extérieur. Ne pas utiliser ce produit à proximité de l'eau.
- Ne pas tenter de sécher des vêtements ou des journaux dans le four à micro-ondes. Ces objets peuvent s'enflammer.
- Ne pas utiliser la cavité du four pour le stockage. Ne pas laisser des produits en papier, des ustensiles de cuisine ou des aliments dans la cavité lorsque l'appareil n'est pas utilisé.

Si l'on constate l'apparition de fumée, gardez la porte de l'appareil fermée, mettez hors tension ou déconnectez le fouf de l'alimentation électrique. Ne jamais utiliser d'eau.

Mise en garde : Ne laissez les enfants utiliser l'appareil sans surveillance que si des instructions appropriées ont été données afin que l'enfant puisse utiliser le four de façon sûre et comprenne les dangers d'une utilisation incorrecte.

L'aptitude de la vaisselle

- Avant toute utilisation, assurez-vous que les réci-pients et accessoires soient appropriés à l'usage de votre four à micro-ondes. La plupart des ustensiles en verre, en vitrocéramique et la verrerie allant au four conviennent parfaitement à une utilisation dans le four à micro-ondes. Bien que l'énergie des micro-ondes ne chauffe pas la plupart des objets en verre et en céramique, ces ustensiles peuvent devenir chauds, car la chaleur se transmet des aliments au récipient. Utiliser des maniques pour retirer les plats.
- Placer les plats dans le four à micro-ondes avec un demi-verre d'eau. Chauffer à 700 W (100%) pendant une minute. Si les plats deviennent chauds, il vaut mieux ne pas les utiliser. S'ils sont juste tièdes, ils peuvent être utilisés pour réchauffer, mais pas pour cuire. Si le plat est à température ambiante, il convient à la cuisson au four à micro-ondes.

- Les serviettes en papier, le papier sulfurisé, l'essuie-tout, les assiettes, les tasses, les car-tons, les emballages "spécial congélation" et le carton sont des ustensiles d'une grande commodité. Toujours s'assurer que les récipients contiennent des aliments pour absorber l'énergie et ainsi éviter une éventuelle surchauffe.
- De nombreux plats, tasses, boîtes de congéla-tion et emballages en plastique peuvent être utilisés dans le four à micro-ondes. Respecter les instructions du fabricant en utilisant du plastique dans le four. Eviter d'utiliser du plastique avec des aliments ayant une forte teneur en matières grasses ou en sucre, car ceux-ci atteignent des températures élevées et pourraient faire fondre certains plastiques.
- Ne jamais laisser le four sans surveillance lorsque des aliments sont réchauffés ou cuits dans des récipients en plastique, en papier ou en d'autres matières combustibles.
- Les récipients métalliques et les récipients ayant un décor métallique ne doivent pas être utilisés dans le four à micro-ondes, à moins qu'ils ne soient particulièrement recommandés pour une utilisation en micro-ondes.
- Il est recommandé de couvrir les aliments dans la plupart des cas; ils seront plus savoureux et votre appareil restera propre. Cependant, avant de cuire des aliments ou de réchauffer des liquides dans une bouteille ou un récipient hermétique, vous devez retirer le bouchon ou le couvercle.
- Faire très attention en retirant les couvercles ou les couvertures des plats, pour éviter les brûlures dues à la vapeur.

Récipients en aluminium

Les barquettes en aluminium peuvent être utilisés en toute sécurité pour réchauffer des aliments dans le four à micro-ondes, à condition de respecter les règles suivantes :

1. Les barquettes en aluminium ne doivent pas dépasser 4 cm de profondeur.
2. Ne pas utiliser de couvercles en film d'aluminium.
3. Les barquettes en aluminium doivent être remplis d'aliments au moins aux deux tiers. Ne jamais uti-liser de récipients vides.
4. Les barquettes en aluminium doivent être utilisés seuls dans le four à micro-ondes et ne doivent pas être à moins d'un cm des parois métalliques ou de la porte de l'appareil. La barquette en aluminium devra être placée sur un plat retourné allant au four.
5. Les barquettes en aluminium ne doivent jamais être réutilisées dans le four à micro-ondes.

6. Si le four à micro-ondes a été utilisé pendant 15 minutes ou plus, le laisser refroidir avant de le réutiliser.
7. Le récipient et le plateau tournant peuvent devenir très chauds pendant leur utilisation : être très prudent en retirant l'un ou l'autre du four. Il est conseillé d'utiliser une manique ou un gant de cuisine pour cela.
8. Penser à ce que les durées de réchauffage ou de cuisson peuvent être prolongées avec un récipient en film d'aluminium. Toujours s'assurer que les aliments sont tout chauds avant de servir.

Sécurité alimentaire

- Ne jamais réchauffer des aliments en boîte dans le four à micro-ondes. Toujours verser les aliments dans un récipient adapté.
- Dans le cas de petites quantités (une saucisse, un croissant, etc.) posez un verre d'eau à côté de l'aliment.
- Ne pas utiliser l'appareil pour faire de la friture, car la température de l'huile ne peut pas être contrôlée et il pourrait en résulter des situations dangereuses.
- Des temps trop longs peuvent dessécher l'aliment et le carboniser. Pour éviter de tels incidents n'uti-lisez jamais les mêmes tremps préconisés pour une cuisson au four traditionnel.
- Il est possible de préparer du pop-corn dans le four à micro-ondes, toutefois, seulement dans des emballages ou ustensiles spéciaux, conçus spécialement à cet effet. Ne jamais laisser cette opération sans surveillance.
- Piquer les aliments ayant une peau ou membrane non poreuse, pour éviter l'accumulation de vapeur et l'éclatement. Les pommes, les pommes de terre, les foies de volaille et les jaunes d'oeuf sont quelques exemples d'aliments qui doivent être piqués.
- Pour les enfants, il est impératif : - de réchauffer les biberons sans la tétine, d'agiter le liquide et de tester sa température sur le dos de la main avant absorption par l'enfant. - de mélanger et de vérifier la température des aliments pour enfants avant consommation, afin d'éviter des brûlures internes graves.

Lors du réchauffement de liquides, p. ex. soupes, sauces et boissons, il est possible de sur-chauffer le liquide au-delà du point d'ébullition sans bouillonnement visible. Cela peut résulter dans un soudain débordement du liquide chaud. Afin d'éviter cette situation, prendre les précautions suivantes :

1. Ne pas utiliser de récipients à parois verticales et goulot étroit.
2. Ne pas surchauffer.

3. Mélanger le liquide avant de placer le récipient dans le four et recommencer à mi-réchauffage.
4. Dans le cas de liquides en ébullition, afin d'éviter un débordement, attendez 20 secondes avant d'y introduire un élément quelconque et de le sortir de l'appareil.

Le réchauffage ou la cuisson des oeufs dans leur coquille, en cocotte ou à plat, est à proscrire. Ceuxci peuvent éclater et risquent de provoquer des brûlures graves ou la dégradation irrémédiable de votre four.

Garder ces instructions !

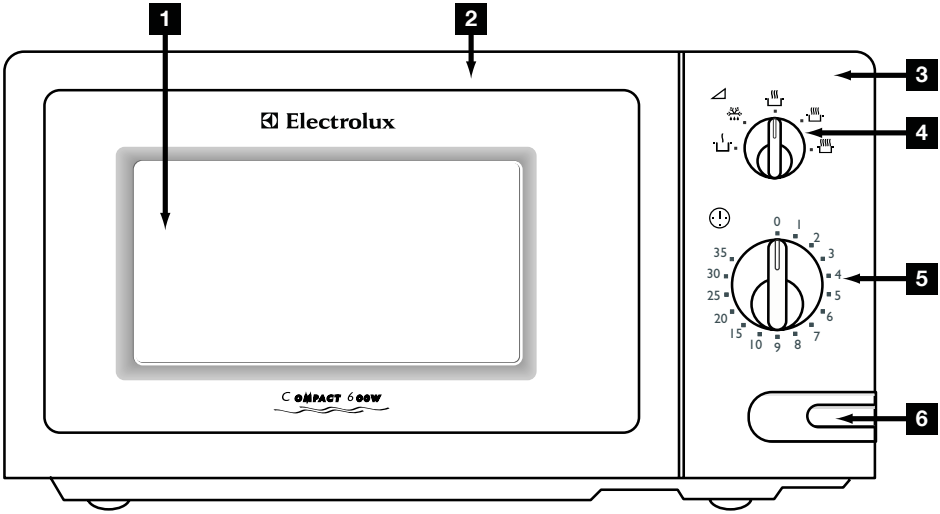
Guide des ustensiles de four et des accessoires

Matériau	Ustensiles	Cuisson
Céramique & Verre	Vaisselle	OUI
	Vaisselle en verre allant au four	OUI
	Vaisselle en verre avec décor métallique	NON
	Cristal au plomb	NON
Porcelaine	Sans décor métallique	OUI
Poterie		OUI
Plastique	Emballages plastiques	OUI
Métal	Poêle métallique	NON
	Film d'aluminium*	NON
Papier	Tasses, assiettes, serviettes	NON
Papier sulfurisé		NON
Bois		NON
Accessoires	Plateau tournant	OUI
	Support de plateau tournant	OUI

OUI : Ustensiles et accessoires à utiliser
NON : Ustensiles et accessoires à éviter

*NOTA : Utiliser le film d'aluminium uniquement pour protéger, un abus peu provoquer des arcs électriques.

Description du four à micro-ondes



1 Fenêtre
2 Porte du four
3 Bandeau de commande
4 Sélecteur de puissance
5 Minuteur
6 Bouton ouvert de porte

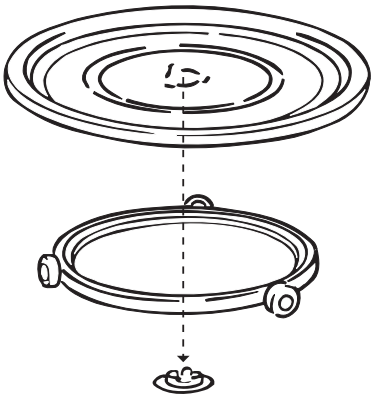
Accessoires

Support plateau tournant

Plateau tournant

Plateau tournant en verre thermo-résistant et support de plateau tournant. Le plateau tournant et son support doivent être installés de la manière indiquée sur le dessin. Veiller à ce que le support de plateau tournant soit mis en place correctement ainsi que le plateau tournant sur son support. Ne jamais placer le plateau tournant à l'envers. Pendant le fonctionnement, le plateau tournant peut tourner dans le sens horaire ou anti-horaire. Ne pas tourner le plateau tournant à la main : cela pourrait endommager le système d'entraînement.

Ne pas utiliser les micro-ondes sans le plateau tournant et son support.



Opération

En mode Micro-ondes

6. Posez le récipient contenant la préparation sur le plateau tournant.
7. Fermez la porte et assurez-vous qu'elle est correctement verrouillée.
8. Tournez le sélecteur de puissance sur le repère désiré. ⊿.
9. Sélectionnez la durée de cuisson à l'aide du minuteur: ⏲.
10. La cuisson aux micro-ondes commence..

Si vous choisissez une durée inférieure à 2 minutes, tournez d'abord le minuteur sur un repère plus élevé, puis ramenez-le sur le temps désiré.

L'émission de micro-ondes s'arrête automatiquement lorsque le minuteur revient sur la position arrêt «0», et un signal sonore retentit.

Si vous désirez contrôler les aliments en cours de fonctionnement, ouvrez la porte à l'aide de la touche correspondante: l'émission de micro-ondes s'arrête.

Lorsque vous refermez la porte, le minuteur reprend le décompte du temps là où il s'était arrêté, et il y a de nouveau émission des micro-ondes. Pour annuler une cuisson en cours, ramenez le minuteur sur la position arrêt «0».

C'est le minuteur qui assure la mise en fonctionnement de l'appareil. Il est donc impératif de vérifier, après toute utilisation, que cette manette est sur la position arrêt "0"

Guide de réglage pour le Micro-ondes

= 100W	Décongeler de la viande, du poisson et du pain, Décongeler du fromage, de la crème et du beurre, Décongeler des gâteaux à la crème ou avec un glaçage au beurre, Faire lever de la pâte Faire tiédir des plats froids, des boissons, ramollir du beurre
= 196W	Réchauffer des aliments pour bébé en petits pots, Faire gonfler du riz, Réchauffer des plats délicats, Faire fondre de la gélatine
= 330W	Finir de cuire les plats uniques, Cuire des aliments délicats
= 460W	Décongeler et réchauffer des plats cuisinés congelés, Réchauffer des plats cuisinés réfrigérés, Finir de cuire les plats uniques (par ex. pot-au-feu), Cuire les plats à base d'oeufs
= 600W	Réchauffer des liquides, Commencer à rôtir, à faire cuire en ragoût, etc., Cuire des légumes, Cuire des plats

Décongélation

6. Posez le récipient contenant la préparation sur le plateau tournant.
7. Fermez la porte et assurez-vous qu'elle est correctement verrouillée.
8. Tournez le sélecteur de puissance sur le repère désiré. ..
11. Sélectionnez la durée de cuisson à l'aide du minuteur: .
9. La cuisson aux micro-ondes commence..

Pour accélérer la décongélation d'aliments de plus de 450 g, le four peut être démarré à pleine puissance pendant 1-3 minutes, puis être réduit à jusqu'à complète décongélation.

Conseils de décongélation

1. Il vaut mieux sous-estimer la durée de décongélation en cas d'incertitude. Les aliments continueront à dégeler pendant le temps de repos.
2. Séparer les aliments en petits morceaux dès que possible.
3. Retourner les gros morceaux, p. ex. les rôtis, à mi-décongélation ou pendant une interruption.
4. Retirer les aliments dégelés le plus rapidement possible.
5. Retirer ou ouvrir tout emballage avant la décongélation.
6. Placer les aliments dans un récipient plus grand que le récipient de congélation, afin de les mélanger facilement.
7. Commencer à décongeler la volaille avec la poitrine vers le bas et la retourner à mi-décongéhlation ou pendant une interruption. Les zones délicates, telles que les pointes des ailes, peuvent être protégées avec de petits morceaux de papier aluminium.
8. Le temps de repos est très important, notamment pour les grands aliments denses qui ne peuvent être mélangés, pour être sûr que le coeur est entièrement dégelé avant la cuisson.

Tableaux

Veuillez observer:
Les durées de cuisson indiquées ci-après ne sont que des valeurs indicatives. Elles varient en fonction de la nature, de la quantité, de la forme et de la température initiale des aliments.

Décongélation

- Les mets plats se décongèlent plus rapidement et plus régulièrement que les mets epais. C'est pourquoi vous aurez avantage à surgeler les aliments dans des récipients plats et à veiller, lors de l'emploi de sachets de congélation, à bien les aplatir au préalable.
- Lorsque les aliments sont de forme irrégulière, protégez les parties minces de toute cuisson excessive et du dessèchements en les couvrant de feuille d'aluminium.
- Lors de la décongélation, il est particulièrement important de respecter un temps de repos. Les aliments peuvent ainsi se décongeler complètement pendant l'égalisation de leur température.

Tableau de décongélation de divers aliments

Produit	Quantité g/morceau	Durée en minutes	Puissance	Niveau de puissance en watts	Temps de repos en minutes	Remarques
Volaille entière	1 kg	32 - 35	faible	100 W	20 - 30	Enveloppez de feuille d'aluminium les cuisses et l'extrémité des ailes
Cuisse de poulet	400 g	10 - 13			10	
Rôti (boeuf, porc, veau)	1 kg	30 - 40	faible	100 W	20 - 30	Retournez après l'écoulement de la moitié de la durée
Côtelettes, steaks	300 g	10 - 12	faible	100 W	10 - 15	Retournez une fois
Viande hachée	300 g	12 - 14	faible	100 W	10 - 15	Retournez et séparez
Saucisse de Vienne, Saucisse à rôtir	200 g	4 - 6	faible	100 W	5	Retournez après l'écoulement de la moitié de la durée
Charcuterie	200 g	5 - 6	faible	100 W	10	Retournez après l'écoulement de la moitié de la durée
Jambon	400 g	10 - 12			10 - 15	

Produit	Quantité g/morceau	Durée en minutes	Puissance	Niveau de puissance en watts	Temps de repos en minutes	Remarques
Poisson (entier ou en filet)	200 g 400 g	3 - 5 6.5 - 7.5	faible	100 W	10 10	Entournez les nageoires de feuille d'aluminium. Retournez une fois
Epinards en branches Asperges Légumes divers	250 g 250 g 250 g	8 5 9	décongélation	196 W	5 5 5	On peut décongeler les légumes et les cuire en une seule opération.
Fruits fruits à noyau	250 g 250 g	6.5 8	faible	100 W	5 5	Disposez les fruits à plat sur une assiette et tournez de temps à autre.
Petits pains Pain Pâtisserie	1 pièce 4 pièces 750 g 1 Stck.	0.5 1.5 7 - 8 0.5 - 1	décongélation	196 W	2 5 10 3	Enveloppez dans du papier de ménage. Disposez en cercle s'il y a plusieurs morceau
Beurre Margarine	100 g 200 g	3 - 4 5 - 6	faible	100 W	5 10	Enlevez l'emballage en aluminium. Tournez une fois
Crème	1 goblet, 2 dl	4.5 - 5	faible	100 W	10 - 15	Enlevez le couvercle en aluminium. Ne décongelez que partiellement
Fromage	250 g 500 g	5 - 6 10 - 12	faible	100 W	10 - 15 10 - 15	Ne décongelez que partiellement. Finir à température ambiante

Réchauffage

- Pendant le réchauffage, couvrez les aliments pour éviter tout dessèchement. Pour ce faire, vous pouvez utiliser un couvercle en verre, une assiette en porcelaine, un couvercle en matière synthétique ou du film pour micro-ondes.
- On ne couvre pas les boissons ni les aliments en croûte tels que les mets panés (sinon ils se ramolliraient.)
- Lors du réchauffage des liquides, mettez une cuillière dans la tasse ou dans le verre pour éviter toute ébulition soudaine due au retard d'ébulition (le liquide ne se met à bouillir que lorsque l'on remue le récipient au moment de l'enlever).

Tableau pour le réchauffage de divers aliments

Produit	Quantité	Durée en minutes	Puissance	Niveau de puissance en watts	Remarques
Boissons	2 dl 3 dl	1.5 - 2 2.5	forte	600 W	Remuez avant de servir
Soupe	2.5 dl 5 dl	2 4	forte	600 W	Remuez avant de servir
Assiette menu Viande, ganitures	400 - 500 g	3 - 4	moyenne à forte	460 W	
Viande en tranches en sauce	200 g 500 g	2 4	moyenne à forte	460 W	
Poisson	200 g	2 bis 2.5	moyenne à forte	460W	
Garnitures: pommes de terre, riz, pâtes	250 g 500 g	2.5 4.5 - 5	moyenne à forte	460 W	Humectez les aliments. Ajoutez un peu de beurre sur le riz ou les pâtes.
Ramequins, Petites pizza, etc	1 pièce 2 pièces	1 1.5 - 2	fort	600 W	Ne couvrez pas. Posez les mets sur une serviette en papier.
Saucisse de Vienne	1 pièce 2 pièces	0.5 1	moyenne	330 W	Humectez et percez au préalable plusieurs fois avec une fourchette
Légumes	150 g 300 g	1.5 3	fort	600 W	Humectez au préalable
Nourriture pour bébé	100 g 200 g	1.5 - 2	moyenne	330 W	Dévissez le couvercle, remuez en cours de réchauffage.
Pour faire fondre du beurre	50 g 100 g	3 6	faible	100 W	Remuez en cours d'opération
Réchauffer du beurre	50 g 100 g	1 2	Moyenne-forte	460 W	

Cuisson au micro-ondes

- La plupart des aliments contient suffisamment d'eau pour pouvoir cuire aux micro-ondes. N'ajoutez donc que très peu d'eau. Les durées de cuisson seront ainsi plus courtes et vous conservez de précieuse vitamines et minéraux. Exception : pour les aliments qui doivent bouillir et absorber de l'eau (le riz par exemple) il faut ajouter suffisamment de liquide.
- Il faut très peu d'épices lorsqu'on cuit aux micro-ondes, car le gout propre des aliments est particulièrement bien préservé (par exemple pour les légumes et les pommes de terre). C'est surtout le sel dont il faut se montrer économe. Ne salez qu'après la cuisson, sinon les sucs seraient extraits des aliments.

Tableau pour cuisson des légumes

Produit	Quantité	Durée en min..	Puissance	Niveau de puissance en watts	Temps de repos en min.	Remarques
Légumes frais Haricots Petit pois						
Chou fleur	450 g	6 - 8	fort	600 W	5	
Choux de	250 g	4 - 6			5	Disposez le légumes
Bruxelles	450 g	8 - 10			5	en blocs ou en
Brocolis	800 g	18 - 20			5	morceaux de taille
Epinards,	450 g	8 - 10			5	aussi égale que
légumes en branche	450 g	5 - 7			5	possible. Ajoutez quelques cuillières à
Carottes, céleri	500 g	8 - 10			5	soupe d'eau. Mettez le
Champignons	250 g	2 - 3			2	légumes dans un
Courgettes	250 g	3 - 4			5	récipient couvert
Asperges	450 g	5 - 6			2	convenant aux micro-
Tomates	2 Stck.	2 - 3			2	ondes.

Produit	Quantité	Durée en min..	Puissance	Niveau de puissance en watts	Temps de repos en min.	Remarques
Légumes surgelés						
Haricots, petits pois						
Légumes mél., maïs			moyenne-forte	460 W		Mettez le légumes dans und récipient couvert convenant aux micro-ondes. Respectez les indications figurant sur l'emballage. Remuez plusieurs fois en cours de cuisson.
Choux de Bruxelles	450 g 350 g	12 - 14 10 - 12			5 5	
Brocolis, chou-fleur	250 g 250 g 500 g	9 - 11 6 - 7 12 - 14			5 5 5	
Carottes, céleri	250 g 500 g	7 - 8 14 - 15			5 5	
Epinards	600 g	18 - 20			5	

Tableau de cuisson de divers aliments

Produit	Quantité	Durée en minutes	Puissance	Puissance en watts	Temps de repos en min. .	Remarques
Pommes de terre en robe des champs	250 g 500 g	4 - 5 8 - 9	forte	600 W	2 2	Mettez les pommes de terre fraîchement lavées dans un récipient. Percez la peau plusieurs fois avec une fourchette. Faites cuire à couvert. Retournez à la moitié du temps de cuisson.
Pommes de terre nature	500 g + 0.5dl d'eau	10 - 12	forte	600 W	2	Coupez les pommes de terre en morceaux, ajoutez un peu d'eau et cuisez à couvert dans un récipient convenant aux micro-ondes.

Produit	Quantité	Durée en minutes	Puissance	Puissance en watts	Temps de repos en min. .	Remarques
Riz	150 g 300 g	4 + 15-16 6 + 15-16	forte moyenne forte moyenne	600 W + 330 W 600 W + 330 W	2 2	Rajoutez de l'eau (double du poids du riz), salez, faites cuire à couvert.
Rôti hachée	500 g 750 g	13 - 15 18 - 20	moyenne- forte	460 W	5 5	Formez la viande eun morceau de 4cm de hauteur environ, disposez-la dans un récipient convenant aux micro-ondes, enduisez-la de marinade et faites cuire sans couvrir
Poivrons farcis (à la viande hachée)	2 Stck.	10 - 12	moyenne- forte	460 W	5	Coupez le poivrons en deux et garnissez de viande hacheée. Faites cuire à couvert.
Poisson (entier ou en filet)	200 g 400 g	4 - 5 7 - 9	moyenne- forte	460 W	5 5	Faites cuire à couvert dans un récipient convenant au micro-ondes. Couvrez les nageoires avec de la feuille d'aluminium.
Pudding	1 sachet + 0.5l de lait	5 - 6 + 1	Forte + moyenne	600 W + 330 W		Mélangez le lait et le pudding en poudre dans un récipient haut. Faites cuire jusqu'à ce que le lait monte, remuez et finissez la cuisson à demi-puissance pendant une minute.
Marmelade de friuits	500 g + 500 g de sucre gélifiant	7 - 9	forte	600 W		Commencez la cuisson des fruits réduits en purée avec le sucre et un peu de jus de citron. Remuez plusieurs fois. Conditionnez en bocaux.

Conseils pour les micro-ondes

- Toujours garder le four propre - éviter les débordements et ne pas oublier de nettoyer sous le plateau tournant et l'intérieur de la porte.
- Utiliser de préférence des casseroles rondes ou ovales avec couvercle pour la cuisson au micro-ondes.
- Ne pas utiliser de casseroles métalliques ou avec décor métallique. Certaines matières plastiques peuvent fondre et être déformées par les aliments chauds.
- Couvrir les aliments pendant la cuisson. Pour cela, utiliser un couvercle en verre, une assiette ou du papier sulfurisé.
- Les pâtisseries, le pain et autres aliments similaires peuvent être décongelés directement dans un panier à pain ou sur une serviette en papier.
- Si des aliments surgelés sont chauffés dans leur emballage, celui-ci devra être ouvert. Les emballages contenant du métal ou ayant un décor métallique ne doivent pas être utilisés, à moins qu'ils ne soient particulièrement recommandés pour une utilisation dans le micro-ondes. Retirer les clips métalliques et les liens en fil métallique.
- Des petits morceaux de film d'aluminium peuvent être utilisés pour couvrir des parties qui cuisent facilement tels que des cuisses de poulet.
- Placer les grandes pièces épaisses près du bord de la casserole et essayer de couper les aliments en pièces égales. Toujours placer les aliments au centre du four.
- Les aliments cuiront plus régulièrement s'ils sont mélangés ou retournés régulièrement.
- Toujours régler un temps de cuisson inférieur à celui indiqué dans la recette pour éviter de trop cuire. Plus il y a d'aliments, plus cela durera longtemps.
- Utiliser peu ou pas d'eau pour les légumes.
- Utiliser moins de sel et d'épices que pour une cuisson 'traditionnelle'.
- Assaisonner à la fin du programme.
- Respecter quelques minutes de temps de repos après l'arrêt du four pour assurer des résultats de cuisson complets et réguliers.
- Avant de servir, toujours s'assurer que les aliments sont chauds partout.
- Utiliser des gants de cuisine pour retirer les plats et les aliments du four.

Entretien et nettoyage

Le four doit toujours être propre. Ne pas tenter de bricoler ou d'effectuer des réglages ou des réparations sur le four. Les réparations doivent uniquement être effectuées par un technicien autorisé du service après-vente.

Avant le nettoyage, s'assurer que le four est éteint ou qu'il est débranché.

Nettoyage des accessoires
Retirer les accessoires de la cavité de cuisson et les nettoyer avec un détergent doux. Le support de plateau tournant doit être traité avec précaution.

L'intérieur du four et le plateau tournant deviennent très chauds ; ne pas les toucher immédiatement après l'utilisation du four.

Nettoyage de l'intérieur
Les salissures qui resteraient sur les parois du four, le joint de porte et la surface de la porte absorbent l'énergie des micro-ondes, diminuent les performances du four et peuvent endommager l'intérieur du four et causer des odeurs désagréables.Pour retirer les salissures, utiliser un détergent liquide, doux, de l'eau chaude et un chiffon doux et propre.

NE JAMAIS UTILISER DES NETTOYANTS ABRASIFS, DES NETTOYANTS POUR FOUR DU COMMERCE OU DES TAMPONS METALLIQUES SUR QUELQUE PARTIE DU FOUR A MICRO-ONDES QUE CE SOIT.

Pour détacher des taches difficiles, faire bouillir une tasse d'eau pendant 2 ou 3 minutes dans le four à micro-ondes.

NE JAMAIS UTILISER UN COUTEAU OU TOUT AUTRE USTENSILE POUR RETIRER DES SALISSURES DES SURFACES DU FOUR.

Pour enlever les odeurs de l'intérieur du four, faire bouillir pendant 5 minutes une tasse d'eau additionnée de 2 cuillères à soupe de jus de citron.

Nettoyage de l'extérieur
Ouvrir la porte du four lors du nettoyage du bandeau de commande. Cela évitera que le four ne soit mis en route intempestivement. Les surfaces extérieures du four doivent être nettoyées avec un détergent liquide doux et de l'eau, puis essuyées à l'eau claire pour enlever tout surplus de nettoyant. Sécher avec un chiffon doux.

Il est également possible d'utiliser des nettoyants à vitres à pulvériser ou des nettoyants de cuisine à pulvériser. Ne jamais utiliser des nettoyants abrasifs, des tampons à récurer ou des produits chimiques forts sur les surfaces extérieures du four. Pour éviter tout dommage aux parties actives, ne pas laisser entrer d'eau dans les ouïes de ventilation.

Caractéristiques techniques

Largeur	444 mm
Profondeur	337 mm
Hauteur	235 mm
Cavité Largeur	265 mm
Cavité Profondeur	270 mm
Cavité Hauteur	172 mm
Volume	16 litre
Source de courant	230V, 50 Hz
Fuse	10 A
Puissance absorbée	920W
Puissance restituée	600W
Poids	12 kg

Pour l'installateur

1. Retirer toute étiquette promotionnelle de la porte.
2. Garder le four à l'abri de la chaleur et de l'eau. Une exposition à la chaleur ou à l'eau peut réduire la performance du four et engendrer des dysfonctionnements. S'assurer, par conséquent, que le four est installé à l'écart des sources de chaleur et de vapeur.
3. Assurez-vous de la libre circulation de l'air en dessous et autour du four. Choisissez un emplacement qui laisse un espace libre minimum de : 140 mm au-dessus du four et d'éventuels objets, 50 mm de chaque côté et 100 mm derrière le four. De l'air chaud s'échappe des orifices de ventilation; s'assurer de ne pas les boucher et que des rideaux ne peuvent pas se glisser entre le four et le mur arrière.
4. Installer le four le plus loin possible de radios et de téléviseurs. Ce four répond aux exigences CEE concernant la suppression des parasites, cependant, des parasites peuvent apparaître s'il est placé trop près d'une radio ou d'un téléviseur. Alors, maintenir le four le plus loin possible de ces appareils.

Branchements électriques

CET APPAREIL DOIT ETRE RELIE A LA TERRE ET RACCORDEE CONFORMEMENT AUX NORMES DE SECURITE EN VIGUEUR. Le fabricant décline toute responsabilité si cette mesure de sécurité n'a pas été prise.

Raccordement au secteur

Le four est livré avec un fil électrique et une prise prévus pour une prise femelle de 230 V, 50 Hz, reliée à la terre. N.B. Si le four est branché sur le secteur à l'aide d'une rallonge, s'assurer que celle-ci est mise à la terre.
Veillez à ce que la fiche de prise de courant soit accessible après installation.
Ne faites pas fonctionner le four si le cordon d'ali-mentation ou sa fiche sont abimés. Dans ce cas, faites appel au distributeur ou à un technicien spécialisé formé par le fabricant.
Vérifier que la tension du four correspond à la tension du secteur.
Votre installation doit être équipée d'une protection thermique de 10 Ampères.
Prévoyez dans votre installation électrique un dispositif accessible par l'utilisateur qui doit être en mesure de séparer l'appareil du secteur et dont l'ouverture de contact est d'au moins 3 mm au niveau de tous les pôles.

Modèle encastrable (pour modèle agréé pour encastrement)
Pour installer l'appareil dans un meuble de cuisine, utiliser le kit d'encastrement approprié. Respecter les instructions importantes pour l'installation et le branchement. Lors de l'encastrement dans un meuble haut, il est possible d'utiliser une porte de chargement basculante. Respecter les informations importantes pour l'installation et le branchement contenues dans les instructions d'utilisation de la porte de chargement basculante.

Ne jamais utiliser le four à micro-ondes lorsque la porte de chargement basculante est fermée. Une telle utilisation endommagerait l'appareil et rendrait la garantie caduque.

Brancher sur une alvéole avec terre de protection et protégée par un dispositif automatique L de 10 A ou par un fusible à action retardée de 10 A. Une fois le four installé, il doit être possible de le déconnecter du secteur avec une interruption de contact d'au moins 3 mm sur tous les pôles.
Un interrupteur LS bien dimensionné, un fusible ou un dispositif de protection contre les claquages sont des interrupteurs de contact adaptés.

Conditions ambiantes

Le symbole sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit être remis au point de collecte dédié à cet effet (collecte et recyclage du matériel électrique et électronique). En procédant à la mise à la casse réglementaire de l'appareil, nous préservons l'environnement et notre sécurité, s'assurant ainsi que le déchets seront traités dans des conditions appropriées. Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec les services de votre commune ou le magasin où vous avez effectué l'achat.

Willkommen bei Electrolux!

Wir möchten uns bedanken, dass Sie sich für ein erstklassiges Produkt von Electrolux entschieden haben, welches Ihnen sicherlich viel Freude bereiten wird. Es ist unser Bestreben, eine breite Vielfalt von Qualitätsprodukten anzubieten, die helfen, Ihr Leben etwas komfortabler zu machen. Sie finden einige Beispiele auf der vorletzten Seite in diesem Heft. Bitte nehmen Sie sich einige Minuten, diese Benutzerinformation zu lesen, um voll von den Vorteilen Ihres neuen Gerätes profitieren zu können. Wir sind sicher, dass wird Ihr Leben zukünftig etwas leichter machen. Wir wünschen eine gute Zeit.

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitsvorschriften	47
Beschreibung des Mikrowellenofens	53
Zubehörs	54
Betrieb	55
Tabellen	57
Mikrowellentipps	64
Pflege und Reinigung	65
Technische Daten	66
Für den Installateur	67
Hinweise zum Umweltschutz	69
Service	94

In dieser Benutzerinformation werden folgende Symbole verwendet:

Wichtige Hinweise zur Sicherheit von Personen und Informationen zur Vermei-dung von Geräteschäden

Allgemeine Hinweise und Ratschläge

Hinweise zum Umweltschutz

Sicherheitsvorschriften

- Den Ofen auf einer ebenen Fläche aufstellen, die stabil genug ist, um den Mikrowellenofen (15,5 kg) samt Inhalt zu tragen. Es ist auf festen Stand des Ofens zu achten, um Vibrationen und Lärmentwicklung zu verhindern.
- Die Lüftungsöffnungen unter dem Ofen und an den Seiten müssen frei bleiben! Auch auf den Ofen darf nichts gestellt werden! Bei unzureichender Belüftung des Ofens kann er sich überhitzen, was zu Funktionsstörungen führen kann. Aus den Lüftungsöffnungen dringt heiße Luft; sie dürfen daher nicht blockiert werden, und es muss ausreichend Freiraum zwischen Wand und Ofen gelassen werden!
- Die integrierten Verriegelungsschutzschalter verhindern, dass der Mikrowellenofen bei geöffneter Tür funktioniert.
- Nicht daran herumbasteln oder versuchen, den Mikrowellenofen bei geöffneter Tür in Betrieb zu nehmen, da bei einem Betrieb bei geöffneter Tür die Umgebung Mikrowellenenergie ausgesetzt wird!
- Keine übergelaufenen Lebensmittel oder Reinigerreste an den Türdichtungsflächen ansammeln lassen. Siehe Abschnitt Reinigung und Pflege für die Reinigungsvorschriften.
- Es ist besonders wichtig, dass die Ofentür einwandfrei schließt, und dass folgende Teile nicht beschädigt sind: (1) die Tür (verzogen), (2) die Scharniere und Schnappschlösser (kaputt oder unsicher), (3) die Türdichtungen und Dichtungsfläche.

Sollten die Tür, die Scharniere / Schnappschlösser oder die Türdichtungen beschädigt sein, darf das Gerät so lange nicht benutzt werden, bis es durch einen zugelassenen Kundendiensttechniker repariert wurde.

Reparaturen, insbesondere an stromführenden Teilen, dürfen nur durch vom Hersteller geschulte Kundendiensttechniker durchgeführt werden. Dies gilt auch für Reparaturen, die das Entfernen der Schutzvorrichtung gegen das Austreten von Mikrowellenenergie erfordern. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Für eventuelle Instandsetzungen nehmen Sie bitte mit Ihrem örtlichen Zanker Kundendienst-zentrum Kontakt auf.

- Das Außengehäuse, die Tür oder das Bedienungsfeld niemals entfernen. Stromschlaggefahr durch Hochspannung!
- Diesen Ofen nur gemäss den in diesem Handbuch enthaltenen „Installationsvorschriften" installieren oder aufstellen.
- Das Gerät nur für den in diesem Handbuch beschriebenen, bestimmungsgemäßen Gebrauch benutzen. Keine aggressiven Chemikalien in diesem Gerät einsetzen. Dieser Ofentyp wurde speziell für das Erwärmen, Kochen oder Auftauen von Lebensmitteln entwickelt. Er wurde nicht für einen industriellen, gewerblichen oder Laborgebrauch entwickelt; bei einem solchen erlischt die Garantie.
- Den Ofen niemals leer einschalten. Wenn kein Lebensmittel oder Wasser vorhanden ist, um die Mikrowellenenergie aufzunehmen, kann die Magnetfeldröhre beschädigt werden.
- Dieses Gerät nicht im Freien lagern und nicht in der Nähe von Wasser benutzen.
- Nicht versuchen, Kleidung oder Zeitungen im Mikrowellenofen zu trocknen: diese Dinge können sich entzünden.
- Den Innenraum nicht als Lagerraum benutzen. Keine Papierprodukte, Kochgeräte oder Lebensmittel im Innenraum lassen, wenn das Gerät nicht benutzt wird.

Sollte Rauch auftreten, das Gerät ausschalten bzw. den Stecker ziehen und die Tür geschlossen halten, um eventuelle Flammen zu ersticken. Unter keinen Umständen Wasser auf oder in das Gerät schütten!

Kinder nicht unbeaufsichtigt das Mikrowellengerät benutzen lassen, bevor sie nicht passende Anweisungen erhalten haben, so dass sie den Mikrowellenherd sicher bedienen und die Gefahren einer Fehlbedienung verstehen können.

Gerätesicherheit

- Benutzen Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr. Die meisten Glas- und Glaskeramikerzeugnisse sowie hitzefesten Glaswaren sind bestens für den Einsatz im Mikrowellenofen geeignet. Obwohl die Mikrowellenenergie die meisten Glas- und Keramikbehälter nicht erhitzt, kann derartiges Geschirr heiß werden, da sich die Hitze vom Lebensmittel auf den Behälter überträgt. Die Speisen daher mit Topfhandschuhen aus dem Ofen nehmen.

Eignung des Kochgeschirrs prüfen

- Das Kochgeschirr zusammen mit einem halben Glas Wasser in das Mikrowellengerät stellen. Eine Minute lang auf 100 % erhitzen. Wenn das Kochgeschirr heiß ist, darf es nicht benutzt werden. Wenn es leicht warm ist, kann es zum Erwärmen, aber nicht zum Kochen benutzt werden. Wenn das Geschirr Zimmertemperatur hat, kann es zum Kochen im Mikrowellenherd benutzt werden.
- Papierservietten, Wachspapier, Papierhandtücher, Teller, Tassen, Kartons, Tiefkühlbeutel und Pappe sind allesamt bestens geeignet. Vergewissern Sie sich stets, dass die Behälter mit Lebensmitteln gefüllt sind, welche die Energie aufnehmen und so eine eventuelle Überhitzung verhindern.
- Zahlreiche Kunststoffschüsseln, Tassen, Tiefkühldosen und Plastikumhüllungen können im Mikrowellenofen benutzt werden. Beim Einsatz von Plastik im Ofen die Herstellerangaben beachten. Den Einsatz von Kunststoffbehältern bei Lebensmitteln vermeiden, die einen hohen Fett- oder Zuckergehalt aufweisen, da diese hohe Temperaturen erreichen und manche Kunststoffe zum Schmelzen bringen können.
- Den Ofen niemals unbeaufsichtigt lassen, wenn Lebensmittel in Kunststoff, Papier oder anderen brennbaren Gefäßen erhitzt oder gekocht werden. Sollte Rauch auftreten, die Tür geschlossen halten, den Ofen abschalten oder den Stecker ziehen, bis der Rauch verschwindet.
- Metallbehälter und Behälter mit Metallverzierungen dürfen nicht im Mikrowellenofen benutzt werden, es sei denn, sie sind speziell für den Gebrauch in Mikrowellengeräten empfohlen.
- Behälter mit beschränkter Öffnung, wie z. B. Flaschen, dürfen nicht zum Kochen im Mikrowellenherd benutzt werden.
- Beim Entfernen eines Deckels oder einer Abdeckung von einer Schüssel vorsichtig sein, um keine Dampfverbrennung zu erleiden.

Behälter aus Aluminiumfolie

Flache Behälter aus Aluminiumfolie können sicher zum Aufwärmen von Gerichten im Mikrowellenofen benutzt werden, sofern folgende Regeln beachtet werden:

1. Die Aluminiumfolienbehälter darf nicht tiefer als 3 cm sein.
2. Keine Deckel aus Aluminiumfolie verwenden.
3. Die Aluminiumfolienbehälter müssen mindestens zu zwei Dritteln mit Lebensmitteln gefüllt sein. Niemals leere Behälter verwenden.

4. Aluminiumfolienbehälter müssen einzeln im Mikrowellenofen eingesetzt werden und dürfen die Seitenwände nicht berühren. Sollte der Ofen einen metallischen Drehteller oder ein Kochgestell besitzen, muss der Behälter aus Aluminiumfolie auf einen ofenfesten, umgedrehten Teller gestellt werden.
5. Aluminiumfolienbehälter dürfen nicht mehrmals im Mikrowellenofen verwendet werden.
6. Sollte der Mikrowellenofen 15 Minuten oder länger in Gebrauch gewesen sein, ihn vor einem erneuten Gebrauch erst abkühlen lassen.
7. Der Behälter und der Drehteller können während des Gebrauchs heiß werden: beim Herausnehmen daher besonders vorsichtig sein. Es wird empfohlen, einen Topflappen oder einen Topfhandschuh zu verwenden.
8. Daran denken, dass die Erhitzungs- bzw. Garzeiten mit einem Aluminiumfolienbehälter länger sein können als gewöhnlich. Sich immer davon überzeugen, dass die Lebensmittel vor dem Servieren kochend heiß sind.

Lebensmittelsicherheit

- Lebensmittel niemals in einer Konservendose im Mikrowellenofen erhitzen: die Lebensmittel immer in ein geeignetes Gefäß geben.
- Das Gerät nicht zum Frittieren verwenden, da die Fetttemperatur nicht kontrolliert werden kann - Spritz- und Feuergefahr!
- Popcorn kann im Mikrowellenofen zubereitet werden, jedoch nur in speziellen Verpackungen oder Geräten, die speziell hierfür entwickelt wurden. Dieser Vorgang darf niemals unbeaufsichtigt bleiben.
- Lebensmittel mit nicht poröser Haut oder Membran anstechen, um einen Dampfaufbau und ein Platzen zu vermeiden. Äpfel, Kartoffeln, Geflügelleber und Eigelb sind Beispiele für Lebensmittel, die angestochen werden müssen.
- Der Inhalt von Saugflaschen und Babynahrungsgläsern muss durchgerührt oder geschüttelt und die Temperatur vor dem Verzehr geprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden.

Beim Erhitzen von Flüssigkeiten, z. B. Suppen, Saucen und Getränken, im Mikrowellenofen kann es ohne sichtbares Sprudeln zum Überhitzen der Flüssigkeit über den Kochpunkt kommen (Siedeverzug). Dies kann zu einem plötzlichen Überkochen der heißen Flüssigkeit führen. Um dies zu vermeiden müssen folgende Schritte befolgt werden:

1. Keine geradwandigen Behälter mit engem Hals verwenden.
2. Nicht überhitzen.
3. Die Flüssigkeit vor dem Einführen in den Ofen durchrühren. Dies nach der halben Aufwärmzeit wiederholen.
4. Nach dem Erhitzen das Gefäß kurze Zeit im Ofen stehen lassen, erneut durchrühren und schließlich vorsichtig aus dem Ofen nehmen.

Manche Produkte wie ganze Eier und versiegelte Behälter - zum Beispiel verschlossene Gläser - können explodieren und dürfen in diesem Ofen nicht erhitzt werden. Eier nicht in der Schale kochen. Hartgekochte Eier dürfen nicht im Mikrowellengerät erwärmt werden, da sie auch nach dem Herausnehmen aus dem Garraum noch platzen können.

Diese Vorschriften aufbewahren!

Erläuterung von Kochgeschirr und Zubehör

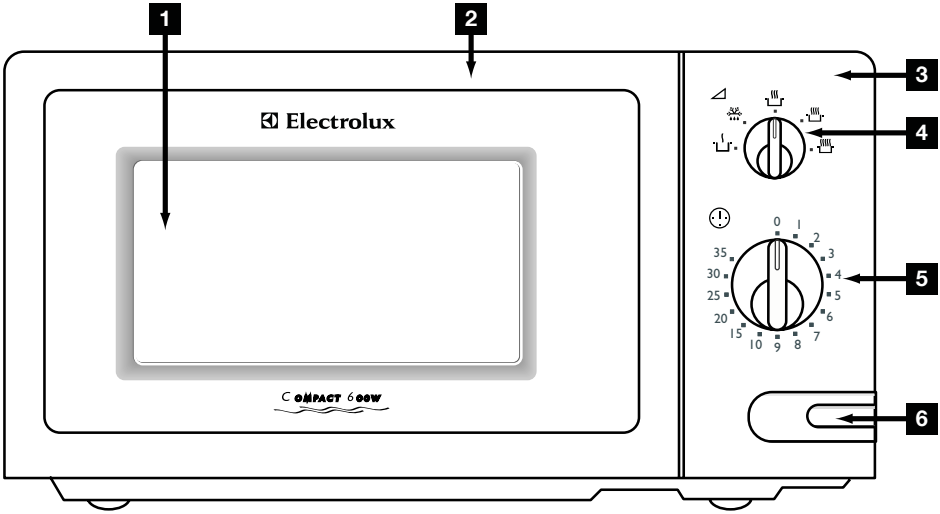
Eine Vielzahl von Geschirr und Materialien kann zum Kochen im Mikrowellenofen benutzt werden. Aus Sicherheitsgründen und um Schäden an Geschirr und Ofen zu vermeiden, für jede Kochmethode geeignetes Geschirr und Materialien wählen. Folgende Liste ist eine allgemeine Hilfe.

Material	Geräte	Kochen
Keramik & Glas	Corning-Geschirr	JA
	Hitzefestes Glasgeschirr	JA
	Glasgeschirr mit Metalldekor	NEIN
	Bleikristall	NEIN
Porzellan	Ohne Metalldekor	JA
Steingut		JA
Kunststoff	Mikrowellengeeignetes, hitzefestes Geschirr	JA
Metall	Metallbratpfanne	NEIN
	Aluminiumfolie *	NEIN
Papier	Tassen, Teller, Handtücher	NEIN
Wachspapier		NEIN
Holz		NEIN
Zubehör	Drehteller	JA
	Drehtellerauflage	JA

JA: verwendbare Geräte und Zubehör
NEIN: nicht-verwendbare Geräte und Zubehör

*HINWEIS: Aluminiumfolie nur zu Schutzzwecken benutzen, ein zu häufiger Gebrauch kann zur Lichtbogenbildung führen.

Beschreibung des Mikrowellenofens



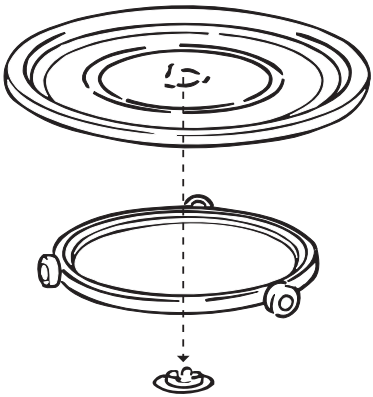
1 Sichtfenster
2 Ofentür
3 Bedienungsfeld
4 Energieeinstellung
5 Timer
6 Geöffnete Taste der Tür

Zubehörs

Drehgestell

Drehteller besteht aus hitzebeständigem Glas

Drehteller aus hitzebeständigem Glas und Drehtellerauflage Der Drehteller und die Drehtellerauflage müssen wie auf der Zeichnung dargestellt installiert werden. Darauf achten, dass die Drehtellerauflage richtig eingesetzt und der Drehteller ordnungsgemäß auf der Auflage platziert wird. Den Drehteller niemals mit der Oberseite nach unten einsetzen! Während des Betriebs kann sich der Drehteller im oder gegen den Uhrzeigersinn drehen. Den Drehteller nicht von Hand drehen, da dies das Antriebssystem beschädigen kann. Den Mikrowellenofen niemals ohne Drehteller und Drehtellerauflage benutzen!



Betrieb

Kochen mit Mikrowellen

12. Öffnen Sie die Tür der Mikrowelle. Legen Sie die Speisen auf den Drehteller.
13. Schließen Sie die Tür.
14. Wählen Sie mit dem SCHALTER FÜR LEISTUNGSSTUFEN Power die gewünschte Leistungsstufe.
15. Stellen Sie den TIMER auf die gewünschte Zeit ein.
16. Der Kochvorgang beginnt.

Wenn die Kochzeit weniger als 2 Minuten beträgt, sollten Sie den TIMER zuerst auf einen höheren Wert einstellen und ihn dann auf die gewünschte Kurzzeit zurückdrehen. Um die Mikrowelle während des Betriebs auszuschalten, drehen Sie einfach den Timer auf 0.

Stellen Sie den TIMER nach Beendigung des Kochvorgangs immer auf 0 zurück, da das Gerät sonst weiterarbeitet.

Einstellhilfe der Mikrowelle

Energieeinstellung	Empfohlener Gebrauch
= 100W	Fleisch, Fisch und Brot auftauen, Käse, Rahm und Butter auftauen, Kuchen mit Sahne oder Butterglasur auftauen
= 196W	Babynahrung im Glas erhitzen, Reis einweichen Empfindliche Gerichte erhitzen, Gelatine schmelzen
= 330W	Im Schmortopf servierte Gerichte fertig kochen Empfindliche Gerichte kochen
= 460W	Tiefkühlfertiggerichte auftauen und erhitzen, Gekühlte Fertiggerichte erhitzen, Im Schmortopf servierte Gerichte fertig kochen, Gerichte auf Eierbasis kochen
= 600W	Flüssigkeiten erhitzen, Anbraten, schmoren, usw. Gemüse kochen, Gerichte kochen

Auftauen

Nehmen Sie die Lebensmittel aus der Verpackung und legen Sie sie auf eine für das Auftauen in der Mikrowelle geeignete Kunststoffunterlage bzw. auf einen Teller. Wenden Sie die Lebensmittel nach Ablauf der halben Auftauzeit.

1. Öffnen Sie die Tür der Mikrowelle. Legen Sie die Speisen auf den Drehteller.
2. Schließen Sie die Tür.
3. Wählen Sie mit dem SCHALTER FÜR LEISTUNGSSTUFEN Power die gewünschte Leistungsstufe.⊿.
4. Stellen Sie den TIMER auf die gewünschte Zeit ein. ⏲.
5. Der Kochvorgang beginnt.

Tabellen

Bitte beachten Sie:
Die Garzeiten in den folgenden Tabellen sind nur Richtwerte. Sie variieren nach Art, Grösse, Form und Temperatur der jeweiligen Lebensmittel.

Auftauen

- Flache Speisen tauen schneller und gleichmässiger auf als hohe. Benutzen Sie deshalb zum Einfrieren flache Gefässe und achten Sie bei Verwendung von Gefrierbeuteln darauf, dass Sie diese möglichst flach drücken.
- Schützen Sie bei unregelmässig geformten Stücken die dünne Stellen vor dem Austrocknen oder Angaren, indem Sie sie mit Aluminiumfolie abdecken.
- Beim Auftauen ist es besonders wichtig, die Standzeiten einzuhalten. So kann das Lebensmittel durch Temperaturausgleich vollständig auftauen.

Tabellen zum Auftauen verschiedener Lebensmittel

Produkt	Menge g/Stck.	Dauer in Min.	Einstellung	Leistung	Standzeit in Min.	Bemerkungen
Geflügel ganz	1 kg	32 - 35			20 - 30	Schenkel- und Flügelenden
Pouletschenkel	400 g	10 - 13	schwach	100 W	10	in Alufolie einpacken
Braten (Rind, Schwein, Kalb)	1 kg	30 - 40	schwach	100 W	20 - 30	nach der halben Zeit wenden
Kotelett, Steak	300 g	10 - 12	schwach	100 W	10 bis 15	1 x wenden
Hackfleisch	300 g	12 - 14	schwach	100 W	10 bis 15	wenden und zerteilen
Wienerli, Bratwurst	200 g	4 - 6	schwach	100 W	5	nach der halben Zeit wenden
Aufschnitt, Schinken	200 g 400 g	5 - 6 10 - 12	schwach	100 W	10 10 - 15	nach der halben Zeit wenden
Blattspinat						Gemüse kann auch in einem Arbeitsgang
Spargel	250 g	8			5	aufgetaut
versch. Gemüse	250 g 250 g	5 9	auftauen	196 W	5 5	und fertiggekocht werden

Produkt	Menge g/Stck.	Dauer in Min.	Einstellung	Leistung	Standzeit in Min.	Bemerkungen
Beerenfrüchte	250 g	6.5			5	Früchte möglichst flach auf einen Teller legen, zwischendurch
Steinfrüchte	250 g	8	schwach	100 W	5	wenden
Brötchen	1 Stck.	0.5			2	in Haushaltpapier einwickeln, mehrere
	4 Stck.	1.5			5	Stücke in einem
Brot	750 g	7 - 8			10	Kreis
Rührkuchen	1 Stck.	0.5 - 1	auftauen	196 W	3	anordnen
Butter,	100 g	3 - 4			5	Aluverpackung entfernen
Margarine	200 g	5 - 6	schwach	100 W	10	1 x wenden
Rahm	1 Becher, 2 dl	4.5 - 5	schwach	100 W	10 bis 15	Aludeckel entfernen nur antauen
	250 g	5 - 6			10 - 15	nur antauen, bei Zimmer- temperatur fertig
Käse	500 g	10 - 12	schwach	100 W	10 - 15	auftauen

Erhitzen

- Decken Sie die Speisen während des Erhitzen ab, um das Austrocknen zu vermeiden. Zum Abdecken geeignet sind Glasdeckel, Porzellanteller, Abdeckhauben (Kunststoff) oder Mikrowellenfolie.
- Nicht abgedeckt werden Getränke und Lebensmittel mit Kruste wie z.B. Paniertes (sie werden sonst weich)
- Beim Erhitzen von Flüssigkeiten einen Löffel in die Tasse oder das Glas stellen, um ein Überkochen durch Siedeverzug zu vermeiden. (Siedeverzug: die erhitzte Flüssigkeit fängt erst an zu sieden, wenn das Gefäss beim Herausnehmen bewegt wird).

Tabelle zum Erhitzen verschiedener Speisen

Produkt	Menge	Dauer in Min.	Einstellung	Leistung	Bemerkungen
Getränke	2 dl 3 dl	1.5 - 2 2.5	stark	600 W	vor dem Servieren umrühren
Suppe	2.5 dl 5 dl	2 4	stark	600 W	vor dem Servieren umrühren
Tellergericht: Fleisch, Beilagen	400 - 500 g	3 - 4	mittel-stark	460 W	
Fleisch in Scheiben mit Sauce	200 g 500 g	2 4	mittel-stark	460 W	
Fisch	200 g	2 - 2.5	mittel-stark	460W	
Beilagen: Kartoffeln Reis, Teigwaren...	250 g 500 g	2.5 4.5 - 5	mittel-stark	460 W	befeuchten, bei Reis und Teigwaren etwas Butter beigeben
Käseküchli, Minipizza etc.	1 Stck. 2 Stck.	1 1.5 - 2	stark	600 W	nicht zudecken, auf eine Papierserviette legen
Wienerli	1 Stck. 2 Stck.	0.5 1	mittel	330 W	befeuchten, mit einer Gabel mehrmals einstechen
Gemüse	150 g 300 g	1.5 3	stark	600 W	befeuchten
Babynahrung	100 g 200 g	1.5 - 2	mittel	330 W	Deckel abschrauben, zwischendurch umrühren
Butter schmelzen	50 g 100 g	3 6	schwach	100 W	zwischendurch umrühren

Garen mit Mikrowellen

- Die meisten Lebensmittel enthalten genügend Wasser um von den Mikrowellen gegart zu werden. Geben Sie deshalb sehr wenig Wasser zu. Dadurch werden die Garzeiten verkürzt und wertvolle Vitamine und Mineralstoffe bleiben erhalten. Ausnahme: Bei Speisen, die quellen (wie z.B. Reis) muss genügend Flüssigkeit zugegeben werden.
- Beim Garen mit Mikrowelle benötigen Sie sehr wenig Gewürze, da der Eigengeschmack der Lebensmittel besonders gut erhalten bleibt (z.B. bei Gemüse und Kartoffeln). Vor allem Salz sollte sehr sparsam verwendet werden. Salzen Sie die Speisen immer erst nach dem Garen, da sonst dem Lebensmittel Flüssigkeit entzogen wird.

Tabelle zum Garen von Gemüse

Produkt	Menge	Dauer in Min.	Einstellung	Leistung	Standzeit in Min.	Bemerkungen
Frisches Gemüse Bohnen Erbsen						
Rosenkohl	450 g	6 - 8			5	
Blumenkohl(1	250 g	4 - 6			5	
Kopf)	450 g	8 - 10			5	Das Gemüse in
Broccoli	800 g	18 - 20			5	möglichst
Spinat,	450 g	8 - 10			5	gleichmässige Stücke
Blattgemüse	450 g	5 - 7			5	schneiden, einige
Rüebli, Sellerie	500 g	8 - 10			5	Esslöffel
Pilze	250 g	2 - 3			2	Wasser zugeben, in
Zucchini	250 g	3 - 4			5	einer
Spargel	450 g	5 - 6			2	Mikrowellenform mit
Tomaten	2 Stck.	2 - 3	stark	600 W	2	Deckel garen.

Produkt	Menge	Dauer in Min.	Einstellung	Leistung	Standzeit in Min.	Bemerkungen
Gefrorenes Gemüse Bohnen Erbsen Mischgemüse,						Das Gemüse in einer
Mais	450 g	12 - 14			5	Mikrowellenform mit
Rosenkohl	350 g	10 - 12			5	Deckel
Broccoli,	250 g	9 - 11			5	garen, Hinweise auf
Blumenkohl	250 g	6 - 7			5	der Ver-
	500 g	12 - 14			5	packung beachten.
Rüebli, Sellerie	250 g	7 - 8			5	Zwischendurch
	500 g	14 - 15			5	mehrmals
Spinat	600 g	18 - 20	mittel-stark	460 W	5	umrühren.

Tabelle zum Garen verschiedener Speisen

Produkt	Menge	Dauer in Min.	Einstellung	Leistung	Standzeit in Min.	Bemerkungen
Kartoffeln in der Schale	250 g 500 g	4 - 5 8 - 9	stark	600 W	2 2	Kartoffeln tropfnass in eine Form geben, Schale mehrmals mit einer Gabel einstechen, zugedeckt garen, nach der halben Zeit wenden
Salzkartoffeln	500 g + 0.5dl Wasser	10 - 12	stark	600 W	2	In Stücke schneiden, evtl. salzen, wenig Wasser zugeben, in einer Mikrowellenform mit Deckel garen
Reis	150 g 300 g	4 + 15-16 6 + 15-16	stark mittel stark mittel	600 W + 330 W 600 W + 330 W	2 2	Wasser zugeben(doppelte Menge des Reisgewichts), Salz zugeben, zugedeckt garen

Produkt	Menge	Dauer in Min.	Einstellung	Leistung	Standzeit in Min.	Bemerkungen
Hackbraten	500 g 750 g	13 - 15 18 - 20	mittel-stark	460 W	5 5	Flach formen(ca.4cm hoch) in eine Mikrowellenform legen, mit Marinade be-streichen und offen garen
Gefüllte Peperoni (mit Hackfleisch)	2 Stck.	10 - 12	mittel-stark	460 W	5	Peperoni halbieren, Kerne entfernen und mit der Hackfleischmasse füllen. Zugedeckt garen
Fisch (ganz oder Filet)	200 g 400 g	4 - 5 7 - 9	mittel-stark	460 W	5 5	In einer Mikrowellenform mit Deckel garen, beim ganzen Fisch die Flossen mit Alufolie umwickeln
Pudding	1 Beutel + 0.5l Milch	5 - 6 + 1	stark + mittel	600 W + 330 W		Milch und Puddingpulver in einer hohen Glasschüssel verrühren, kochen, bis die Milch hoch steigt, umrüh-ren und 1 Min. bei Einstel-lung "mittel" weiterkochen
Beerenmarmelade	500 g + 500 g Gelierzucker	7 - 9	stark	600 W		Pürierte Beeren mit dem Gelierzucker und etwas Zitronensaft aufkochen, mehrmals umrühren, in Gläser füllen.

Produkt	Menge	Dauer in Min.	Einstellung	Leistung	Standzeit in Min.	Bemerkungen
Kartoffeln in der Schale	250 g 500 g	4 - 5 8 - 9	stark	600 W	2 2	Kartoffeln tropfnass in eine Form geben, Schale mehrmals mit einer Gabel einstechen, zugedeckt garen, nach der halben Zeit wenden

Mikrowellentipps

- Den Ofen immer sauber halten. Überfließen vermeiden und nicht vergessen, unter dem Drehteller und die Innenseite der Tür zu reinigen.
- Zum Kochen im Mikrowellenofen vorzugsweise runde oder ovale Gefäße mit Deckel verwenden. • Keine Metall- oder metallverzierten Schmortöpfe verwenden. Manche Kunststoffe können schmelzen und sich durch heiße Lebensmittel verziehen.
- Lebensmittel während des Kochens zudecken. Hierfür einen Glasdeckel, einen Teller oder Butterbrotpapier verwenden.
- Gebäck, Brot und ähnliches können direkt in einem Brotkorb oder auf einem Papierhandtuch aufgetaut werden.
- Um Tiefkühlnahrung in der Verpackung zu erhitzen, muss die Verpackung geöffnet werden. Metallhaltige oder metallverzierte Verpackungen dürfen nicht verwendet werden, es sei denn sie sind speziell für den Gebrauch in der Mikrowelle empfohlen. Metallclips und Drahtverschlüsse entfernen.
- Kleine Stücke Aluminiumfolie können zum Abdecken von Teilen benutzt werden, die leicht übergar werden, wie z. B. Hühnerschlegel.
- Lebensmittel mit einer Haut sollten mit einer Gabel angestochen werden - z. B. Kartoffeln und Würste. Keine Eier im Mikrowellenofen kochen, da diese explodieren können.
- Große, dicke Stücke nahe an den Topfrand legen und versuchen, die Lebensmittel in gleichgroße Stücke zu teilen. Die Lebensmittel immer in die Mitte des Ofens stellen.
- Die Lebensmittel werden gleichmäßiger gar, wenn sie regelmäßig umgerührt oder umgedreht werden.
- Immer eine kürzere Zeit als im Rezept angegeben einstellen, um ein Übergaren zu vermeiden. Je mehr Lebensmittel gekocht werden müssen, desto länger dauert es.
- Wenig oder kein Wasser für Gemüse verwenden.
- Weniger Salz und Gewürze als beim ”normalen” Kochen verwenden.
- Hinterher würzen.
- Nach dem Abschalten des Ofens eine ‚Ruhezeit' von ein paar Minuten einhalten, um vollständige und gleichmäßige Kochergebnisse zu gewährleisten.
- Sich vor dem Servieren immer davon überzeugen, dass die Lebensmittel durch und durch kochend heiß sind.
- Topfhandschuhe verwenden, um die Gefäße und Lebensmittel aus dem Ofen zu nehmen.

Pflege und Reinigung

Der Ofen muss immer sauber sein. Lebensmittelreste vom Überlaufen oder Spritzer absorbieren Mikrowellenenergie und brennen an. Dies kann zu einer verminderten Ofenleistung führen und unangenehme Gerüche verursachen. Nicht versuchen, an irgendeinem Teil des Ofens herumzubasteln oder Einstellungen bzw. Reparaturen daran auszuführen. Reparaturen dürfen ausschließlich von einem zugelassenen Kundendiensttechniker durchgeführt werden.

Sich vor dem Reinigen davon überzeugen, dass der Ofen aus bzw. der Stecker gezogen ist.

Reinigen des Zubehörs
Zubehör nach dem Herausnehmen aus dem Kochfach mit einem milden Reinigungsmittel reinigen. Die Drehtellerauflage muss sorgsam behandelt werden.

Die Ofeninnenseite und der Drehteller werden sehr heiß, diese nicht sofort nach einem Gebrauch berühren.

Reinigen des Innenraums
Verschmutzungen, die an den Ofenwänden, der Türdichtung und der Türfläche belassen werden, absorbieren Mikrowellenenergie, verringern die Ofenleistung und können den Innenraum des Ofens beschädigen.
Zum Entfernen dieser Verschmutzungen ein mildes, flüssiges Reinigungsmittel, warmes Wasser und ein weiches, sauberes Tuch verwenden.

NIEMALS SCHEUERMITTEL, HANDELSÜBLICHE OFEN-REINIGER ODER STAHLWOLLE FÜR IRGENDEIN TEIL DES MIKROWELLENOFENS BENUTZEN.

Um schwer zu entfernende Verschmutzungen zu lösen, eine Tasse Wasser 2 oder 3 Minuten im Mikrowellenofen kochen.

NIEMALS EIN MESSER ODER EIN SCHARFKANTIGES WERKEUG ZUM ENTFERNEN VON VER-SCHMUTZUNGEN VON DEN OFENFLÄCHEN VERWENDEN.

Um Gerüche aus dem Innenraum des Ofens zu verbannen, 5 Minuten lang eine Tasse Wasser mit zwei Esslöffeln Zitronensaft kochen.

Reinigen der Außenseite
Beim Reinigen des Bedienungsfelds die Ofentür öffnen. So wird vermieden, dass der Ofen versehentlich eingeschaltet wird. Die Außenflächen des Ofens sollten mit einem milden, flüssigen Reinigungsmittel und Wasser gereinigt und danach mit klarem Wasser nachgewischt werden, um jeglichen Reinigungsmittelüberschuss zu entfernen. Mit einem weichen Tuch abtrocknen.

Es kann auch ein Fensterreiniger zum Aufsprühen oder ein Allzweckküchenreiniger zum Aufsprühen verwendet werden. Niemals Scheuermittel, Scheuerschwämme oder scharfe Chemikalien für die Außenseiten des Ofens benutzen. Um Schäden an den Arbeitsteilen zu vermeiden, kein Wasser in die Lüftungsöffnungen gelangen lassen.

Technische Daten

Breite	444 mm
Tiefe	337 mm
Höhe	235 mm
Innenraum Breite	265 mm
Innenraum Tiefe	270 mm
Innenraum Höhe	172 mm
Inhalt	16 litre
Stromquelle	230V, 50 Hz
Sicherung	10 A
Stromaufnahme	920W
Leistungsabgabe	600W
Gewicht	12 kg

CE

Für den Installateur

1. Jegliches Werbeetikett von der Tür entfernen.
2. Den Ofen von Hitze und Wasser fernhalten. Wenn der Ofen Hitze oder Wasser ausgesetzt wird, kann dessen Leistung vermindert werden und es kann zu Funktionsstörungen kommen. Sich daher davon überzeugen, dass der Ofen vor Hitze- und Wasserquellen geschützt aufgestellt wird.
3. Die Entlüftungsöffnungen an der Oberseite und den Seitenwänden nicht blockieren und keine Gegenstände auf den Ofen stellen. Rund um den Ofen einen Zwischenraum lassen: 140 mm über dem Ofen, 50 mm an den Seiten und 100 mm hinter dem Ofen. Sollten die Entlüftungsöffnungen während des Betriebs blockiert werden, kann der Ofen überhitzen, und es können Funktionsstörungen auftreten. Aus den Entlüftungsöffnungen strömt heiße Luft, sich daher davon überzeugen, dass diese nicht verstopft und dass keine Vorhänge zwischen den Ofen und die Rückwand gelangen können.
4. Den Ofen so weit wie möglich von Radios und Fernsehern entfernt aufstellen. Dieser Ofen entspricht zwar den EU-Normen zur Funkentstörung, es kann jedoch zu Störungen kommen, wenn er zu nahe an einem Radio bzw. einem Fernseher steht. Also den Ofen so weit wie möglich davon entfernt halten.

Elektrische Anschlüsse

DIESES GERÄT MUSS GEERDET WERDEN.
Der Hersteller lehnt jegliche Verantwortung ab, falls diese Sicherheitsmaßnahme nicht getroffen wurde.

Anschließen am Netz

Der Ofen wird mit einem Stromkabel und -stecker für 230 V, 50 Hz und geerdete Steckdose geliefert. N.B. Falls der Ofen über ein Verlängerungskabel an der Steckdose angeschlossen wird, sich davon überzeugen, dass das Verlängerungskabel geerdet ist. Beim Aufstellen des Gerätes ist darauf zu achten, dass der Netzstecker erreichbar ist.

Das vorhandene Anschlusskabel muss bei Beschädigung gegen ein baugleiches Kabel ausgetauscht werden. Der Austausch darf nur durch Personal des Geräteherstellers bzw. durch vom Hersteller autorisierte Elektrofachkräfte erfolgen.

Die Erdung verringert die Risiken im Falle eines Kurzschlusses. Überprüfen, dass die Ofenspannung mit der Netzspannung übereinstimmt.

Anschluss an eine Schuko-Steckdose, abgesichert mit 8-A-F1 Schutzschalter oder Sicherung 8A träge.

Sollte die Steckdose für den Benutzer nicht mehr zugänglich sein, muss installationsseitig eine Vorrichtung vorhanden sein, die es ermöglicht, das Gerät mit einer Kontaktöffnungsweite von 3 mm allpolig vom Netz zu trennen. Als geeignete Trennvorrichtung gelten LS-Schalter, Sicherungen und Schütze.

Einbaumodell

Das Gerät mit dem entsprechenden Einbaurahmen in einen Küchenschrank einbauen. Die relevanten Anweisungen für Installation und Anschluss beachten. Beim Einbau in einen hohen Schrank kann die Aufzugstür verwendet werden. Die relevanten Anweisungen für Installation und Anschluss aus der Bedienungsanleitung der Aufzugstür beachten. Vorsicht! Niemals den Mikrowellenofen bei geschlossener Aufzugstür benutzen. Ein solcher Betrieb würde das Gerät beschädigen und die Garantie nichtig machen.
An einer Steckerhülse mit Schutzerdung und einem 8-A-Sicherungsautomat oder einer trägen 8-A- Sicherung anschließen. Wenn der Ofen installiert ist, muss er vom Netz getrennt werden können, indem eine Kontaktunterbrechung von mindestens 3 mm auf allen Polen erfolgt. Eine passende LS-Schaltergröße oder eine Schmelz- bzw. Durchschlagsicherung sind geeignete Kontaktunterbrecher.

Hinweise zum Umweltschutz

Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

Egregio Cliente,

complimenti per aver scelto un elettrodomestico Electrolux che, siamo certi, avrà modo di apprezzare per le prestazioni, la qualità e l'affidabilità e che le renderà la vita di ogni giorno più confortevole, facile e sicura.
Da sempre il nostro impegno è quello di produrre utilizzando la tecnologia più avanzata, nel rispetto dell'ambiente e sempre in anticipo rispetto agli obblighi normativi.
Oltre il 90% dei nostri elettrodomestici sono prodotti ecologici in classe A, A+, A++ e vengono raccomandati dal WWF.

La lettura completa di questo libretto le permetterà un utilizzo corretto e sicuro della sua apparecchiatura e le darà anche utili consigli sulla manutenzione più efficiente.

Indice

Indice	71
Il forno a microonde	77
Accessori	78
Funzionamento	79
Tabelle	81
Consigli pratici	87
Manutenzione e pulizia	89
Dati tecnici	90
Installazione	91
Informazioni in materia di sicurezza ambientale	93
Service	94

In questo manuale sono riportati i seguenti simboli:

Informazioni importanti relative alla prevenzione dei rischi per la salute perso-nale e dei danni alle apparecchiature.

Informazioni e consigli generali

Informazioni in materia di sicurezza ambientale

Norme di sicurezza

- I ganci di chiusura a scatto impediscono il funzionamento del forno a microonde quando lo sportello è aperto.
- Quindi questi ganci non vanno manomessi, né si dovrà tentare di far funzionare il forno con lo sportello aperto, perché in questo caso potrebbe risultare un'esposizione all'energia delle microonde.
- Non lasciare che sulle guarnizioni dello sportello si depositino residui di cibo o resti di detergente. Per indicazioni sulla pulizia del forno, vedi il capitolo Manutenzione e Pulizia.
- E' di primaria importanza che il forno si possa chiudere perfettamente e che non ci siano danni a: (1) sportello (deformato), (2) cerniere e chiusure (rotte o instabili), (3) o cornici interno porta.

Qualora si riscontrassero danni sullo sportello, sulle cerniere/chiusure dello sportello, il forno non dovrà essere utilizzato finchè non verrà riparato da personale del servizio assistenza autorizzato.

E' rischioso far effettuare operazioni di manutenzione a persone che non siano tecnici del servizio assistenza . In caso di necessità, contattare il più vicino centro di assistenza tecnica autorizzato.

- Non rimuovere mai l'involucro esterno del forno, né lo sportello o il quadro comandi. Tali operazioni porterebbero ad un'esposizione a tensioni estremamente elevate.
- Installare o collocare questo forno seguendo scrupolosamente le "istruzioni d'installazione" che troverete in questo libretto.
- Usare questo elettrodomestico esclusivamente per gli scopi descritti nel presente libretto. Non usare mai sostanze chimiche corrosive. Questo tipo di forno è stato progettato specificatamente per riscaldare, cuocere o scongelare alimenti. Quindi non è stato progettato per essere usato a livello industriale o in laboratori, né per scopi commerciali, dal momento che tali usi andrebbero ad invalidare la garanzia.
- Non far mai funzionare il forno vuoto. Se nel forno non ci sono né cibo né acqua ad assorbire

l'energia delle microonde, il magnetron potrebbe danneggiarsi.

- Non conservare questo apparecchio all'esterno. Non usare mai questo forno vicino all'acqua.
- Non tentare di asciugare indumenti o giornali nel forno, perché questi articoli potrebbero prender fuoco.
- Non usare il vano di cottura del forno come ripostiglio. Quando non si usa il forno, non lasciare articoli di carta, utensili, o alimenti nel vano di cottura.

Se si nota del fumo, spegnere l'apparecchio o staccarlo dalla rete e tenere lo sportello chiuso onde soffocare eventuali fiamme. Mai usare acqua.

Non permettete ai bambini l'utilizzo del forno

Sicurezza nell'uso degli utensili

- La maggior parte delle stoviglie in vetro, vetroceramica o in vetro termoresistente sono eccellenti per il forno a microonde. Sebbene l'energia delle microonde non vada a riscaldare la maggior parte degli utensili in vetro e ceramica, queste stoviglie si possono comunque riscaldare, dal momento che il calore si strasferisce dall'alimento al recipiente. Quindi si consiglia l'uso di guanti da cucina per togliere i piatti dal forno.

Prova della conformità degli utensili di cottura

- Mettere le stoviglie nel forno a microonde con un bicchiere per metà pieno d'acqua. Far andare il forno al livello di potenza 100% per un minuto. Se le stoviglie scottano, non si possono usare. Se invece sono solo leggermente calde, allora si potranno usare per riscaldare, ma non per cucinare. Se infine il piatto è a temperatura ambiente, esso è adatto per la cottura a microonde.
- Tovaglioli di carta, carta paraffinata, piatti, tazze di carta, scatole di cartone, involucri per congelatore ed articoli in cartone sono utensili di grande utilità. Accertarsi sempre che i recipienti siano riempiti con gli alimenti affinché possano assorbire l'energia delle microonde ed evitare così la possibilità di surriscaldarsi.
- Nel forno a microonde si possono usare molti piatti, tazze, contenitori in plastica, nonché altri involucri in plastica. Quando si usano articoli di plastica nel forno, seguire sempre le istruzioni del produttore. Evitare di usare stoviglie in plastica quando si devono trattare alimenti con un elevato contenuto di grassi o zuccheri, dal momento che questi raggiungono temperature elevate e possono fondere alcune resine plastiche.

- Quando si riscaldano o si cuociono alimenti in recipienti di plastica, carta o di altro materiale combustibile, non si può lasciare il forno incustodito. Se si nota del fumo, tenere lo sportello chiuso, spegnere il forno e staccare la spina finchè non cessa di emettere fumo.
- Non mettere in forno stoviglie in metallo o con bordi metallici, a meno che non siano specificatamente indicate per la cottura a microonde.
- Nella cottura a microonde non usate recipienti con aperture strette, come bottiglie.
- Prestare la massima cautela nel togliere un coperchio o una copertura da un piatto, onde evitare di scottarsi con il vapore.

Recipienti in carta metallizzata
In questo forno a microonde si potranno, in tutta sicurezza, riscaldare alimenti in vassoi di carta metallizzata, purché si osservino le seguenti istruzioni:

1. i recipienti in carta metallizzata non dovranno avere una profondità superiore a 3 cm (1 1/4").
2. Non si potranno usare coperchi in carta metallizzata.
3. I recipienti in carta metallizzata vanno riempiti di cibo per almeno due terzi. Non si dovranno mai usare contenitori vuoti.
4. I contenitori in carta metallizzata vanno usati individualmente nel forno a microonde e non dovranno entrare in contatto con le pareti del vano di cottura. Se il forno è dotato di piatto rotante o griglia di cottura in metallo, bisognerà sistemare il recipiente in carta metallizzata sopra un piatto capovolto.
5. Non riutilizzare mai nel forno a microonde recipienti in carta metallizzata già usati.
6. Se si è utilizzato il forno a microonde per 15 minuti o oltre, attendere che si raffreddi prima di usarlo di nuovo.
7. Il recipiente ed il piatto rotante si possono riscaldare durante il loro uso, quindi prestare grande cautela nel toglierli dal forno. E' consigliabile usare presine o guanti da forno.
8. Ricordarsi che, quando si usa un contenitore in carta alluminizzata, i tempi di cottura o di riscalda-mento possono essere più lunghi del solito, accertarsi sempre che le pietanze siano fumanti prima di servire.

Sicurezza negli alimenti

- Non riscaldare in forno cibi in scatola. Togliere sempre l'alimento e versarlo in un recipiente adatto.
- Nel forno a microonde non si possono friggere alimenti in molto grasso, perché non si può controllare la temperatura del grasso e ne possono risultare situazioni pericolose.

- Nel forno a microonde si possono preparare anche i popcorn, ma solamente in confezioni speciali o in stoviglie appositamente previste per questo scopo. Comunque le operazioni di cottura vanno eseguite sotto stretta sorveglianza.
- Gli alimenti provvisti di bucce, pelli o membrane non porose vanno punzecchiati, onde prevenire che si accumuli vapore e scoppino. Esempi di alimenti che vanno punzecchiati sono le mele, le patate, i fegatini di pollo ed i tuorli d'uovo.
- Il contenuto di biberon e vasetti di omogeneizzati va mescolato o agitato, e bisogna controllare la temperatura prima del consumo, onde evitare scottature.

Quando nel forno a microonde si devono scaldare alimenti liquidi, come zuppe, salse e bevande, il liquido si potrà surri- scaldare oltre la temperatura d'ebollizione senza alcun gorgoglio. Ciò potrà portare alla fuoriuscita del liquido in ebollizione. Per prevenire questa eventualità bisogna procedere nel seguente modo:

1. **Evitare l'uso di recipienti a collo stretto.**
2. **Non lasciar surriscaldare.**
3. **Mescolare il liquido prima di versarlo nel contenitore e poi di nuovo a metà del tempo di riscaldamento.**
4. **Una volta scaldato, lasciar riposare il liquido per un po', quindi mescolare di nuovo prima di togliere con cautela il recipiente dal forno.**

Alcuni prodotti, quali le uova intere ed i contenitori sigillati – come, per esempio, i vasetti in vetro chiusi – possono scoppiare e quindi non si possono riscaldare in questo forno. Occasionalmente possono scoppiare anche le uova in camicia. Quindi forare sempre il tuorlo, coprire e lasciar passare un minuto prima di togliere la copertura.

Disimballaggio

Nota: Controllate che il forno non sia danneggiato.
Eventuali danni di trasporto vanno immediatamente
comunicati al responsabile del trasporto.

Dopo aver rimosso l'imballo, controllate che il prodotto sia privo di difetti.
Eventuali danni, difetti o parti mancanti vanno comunicati subito al ri- venditore.
Non lasciate i materiali dell'imballo alla portata dei bambini , perchè possono essere molto
Pericolosi.

Conservare queste istruzioni!

Guida agli utensili ed accessori utilizzabili nel forno a microonde

Per la cottura nel forno a microonde vi è un vario assortimento di utensili

Per la vostra stessa sicurezza e per evitare danni sia al forno che agli utensili è necessario adoperare utensili e materiali appropriati. La Guida generale riportata qui di seguito vi potrà essere d'aiuto in questa scelta.

Materiale	Utensili	Microonde
Ceramica e vetro	Pirofile	SI'*1
	Stoviglie in vetro con decorazioni in metallo	NO
	Stoviglie in cristallo al piombo	NO
Porcellana	Senza decorazioni in metallo	SI'
Terracotta*2		SI'
Plastica	Stoviglie termoresistenti per forno a microonde	SI'
	Pellicola di plastica	SI'
Metallo	Teglia da forno	NO
	Carta stagnola*3	SI'
Carta	Tazze, piatti, tovaglioli	SI'
	Carta paraffinata	SI'
Legno		NO
Accessori	Piatto rotante	SI'
	Supporto del piatto rotante	SI'

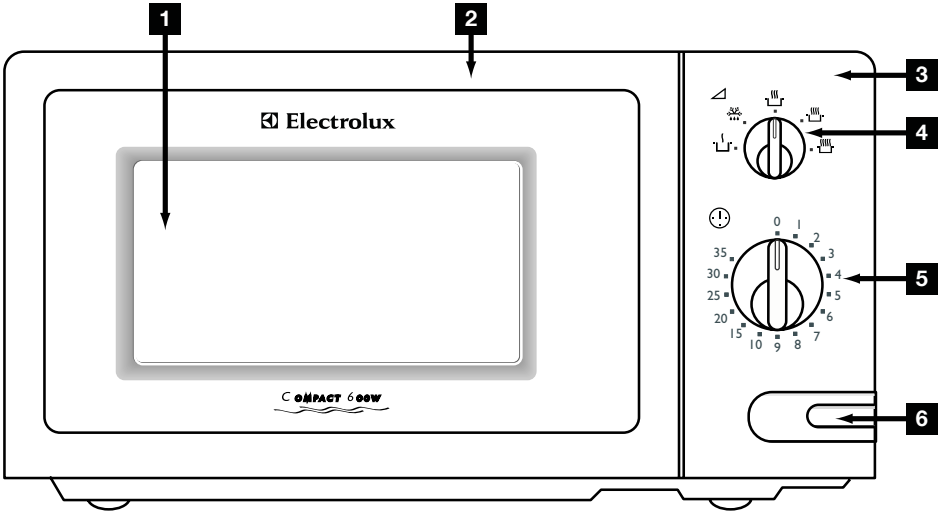
SI': Utensili ed accessori che si possono usare
NO: Utensili ed accessori da evitare

*1 solo se sono senza bordo in metallo.

*2 solo se non hanno smalto a base di metalli.

*3 NOTA: usare la carta metallizzata solo per schermare, un suo abuso potrebbe rovocare scariche elettriche con scintillamento.

Il forno a microonde



1 Oblò d'ispezione
2 Sportello del forno
3 Quadro comandi
4 Selettore della potenza Microonde
5 Seleziona il tempo
6 Tasto aperto del portello

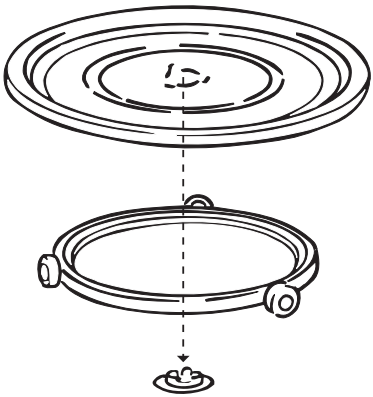
Accessori

Base di supporto del piatto rotante.

Piatto rotante in vetro speciale termoresistente.

Come montare il piatto rotante

1. Posizionare il supporto del piatto rotante sulla base del vano cottura.
2. Quindi posizionare il piatto rotante sullo speciale supporto come indicato nel disegno. Accertarsi che l'invito del piatto rotante sia perfettamente agganciato al perno situato al centro del vano cottura.
3. Non montare mai il piatto rotante al rovescio.



- Durante le operazioni di cottura sia il piatto rotante che il suo supporto devono essere sempre usati contemporaneamente.
- Durante la cottura gli alimenti ed i rispettivi contenitori vanno sempre sistemati sul piatto rotante.
- Il piatto rotante può girare sia in senso orario che antiorario.

Funzionamento

Cottura a microonde

17. Aprire lo sportello e posizionare l'alimento sul piatto girevole.
18. Chiudere lo sportello.
19. Impostare il selettore sulla potenza desiderata ⊿. (V. tabella sotto)
20. Impostare il Timer sul tempo desiderato. ⏲.
21. Il forno inizia la cottura.

Quando si cuoce per meno di 2 minuti, impostare prima il timer su un periodo superiore a 2 minuti e poi selezionare la durata voluta.

Per spegnere il forno durante la cottura basta portare il selettore del timer su 0.

Come riscaldare cibi surgelati precotti

- Il tempo di cottura consigliato dal produttore dell'alimento deve essere considerato sempre come indicativo. Qualora allo scadere del tempo di cottura indicato, la pietanza non sia ben calda e fumante, bisogneraà rimetterla nel forno e continuare la cottura fino ad ottenere il risultato voluto, nella stessa maniera di quando si usa un forno tradizionale.
- Mescolare sempre il cibo regolarmente , in particolar modo quando si tratta di salse e stufati.
- Il tempo di attesa è molto importante, fa parte del processo di cottura ed inoltre permette la distribuzione di una temperatura uniforme su tutta la pietanza.

Guida alla regolazione del livello di potenza delle microonde

Regolazione della potenza	Uso consigliato
= 100W	Tenere le pietanze al caldo.
= 196W	Scongelare cibi surgelati.
= 330W	Scongelamento rapido e riscaldamento di fricassee e stufati. Cottura al forno di torte e pan di Spagna.
= 460W	Riscaldare cibi precotti. Far bollire o riscaldare liquidi.
= 600W	Cuocere verdure. Preriscaldare un piatto con rosolatura.

Scongelamento

1. Aprire lo sportello e posizionare l'alimento sul piatto girevole.
2. Chiudere lo sportello.
3. Impostare il selettore sulla potenza desiderata ⊿. (V. tabella sotto)
4. Impostare il Timer sul tempo desiderato. ⏲.
5. Il forno inizia lo scongelamento

Consigli utili per scongelare

1. Se non si è sicuri, è meglio programmare il tempo di scongelamento per difetto. Il processo di scongelamento continua anche durante il tempo d'attesa.
2. Separare gli alimenti al più presto possible.
3. I pezzi grossi, come gli arrosti, vanno girati a metà del tempo di scongelamento, o durante la pausa.
4. Togliere dal forno, al più presto possibile, i pezzi già scongelati.
5. Prima di scongelare, togliere o, quanto meno, aprire le confezioni dei surgelati.
6. Sistemare gli alimenti da scongelare in recipienti più grandi delle loro confezioni, per mescolare meglio le pietanze.
7. Iniziare a scongelare il pollame, mettendolo con il petto di sotto, e poi rigirarlo a metà del tempo di scongelamento o alla pausa. Le parti più delicate, quali le punte delle ali, vanno schermati con pezzetti di carta stagnola liscia.
8. Il tempo di attesa è molto importante, soprattutto per gli alimenti di grande volume che non si possono mescolare, assicuratevi che il centro sia completamente scongelato prima di passare alla fase di cottura.

Tabelle

Vogliate prestare attenzione a quanto segue:
I tempi di cottura nelle tabelle che seguono sono indicativi. Essi variano a seconda della grandezza, forma e temperatura del cibo.

Scongelamento

- I cibi piatti si sgelano prima e più uniformente di cibi a grosso spessore. Utilizzate quindi stoviglie piatte per sgelare. Se utilizzate sacchetti di congelamento, fate in modo che questi vengano appiattiti al massimo possibile.
- Proteggete le parti sensibili con fogli di alluminio in modo che queste non si surriscaldino o non diventino stracotte.
- In caso die sgelo, è particolarmente importante rispettare i tempi di riposo. In tal modo il cibo si sgelerà completamente cedendosi reciprocamente il calore.

Tabella per sgelare diversi cibi

Prodotto	Peso in g/pezzo	Durata min..	Potenza	Potenza Watt	Tempo di riposo min.	Osservazioni
Pollame intero.	1 kg	32 - 35			20 - 30	Avvolgere le estremità in fogli di alluminio
Cosce di pollo	400 g	10 - 13	basso	100 W	10	
Arrosti (manzo maiale, vitello)	1 kg	30 - 40	basso	100 W	20 - 30	Girare a metà cottura
Costolette, bistecche	300 g	10 - 12	basso	100 W	10 bis 15	Girare una volta
Carne tritata	300 g	12 - 14	basso	100 W	10 bis 15	Girare e distribuire
Wienerli ed insaccati	200 g	4 - 6	basso	100 W	5	Girare a metà tempo
Affettati,	200 g	5 - 6			10	
prosciutto	400 g	10 - 12	basso	100 W	10 - 15	Girare a metà tempo
Pesce (intero o	200 g	3 - 5			10	Ricoprire le pinne con alluminio. Girare una volta
filetti)	400 g	6.5 - 7.5	basso	100 W	10	

Prodotto	Peso in g/pezzo	Durata min..	Potenza	Potenza Watt	Tempo di riposo min.	Osservazioni
Foglie d spinaci	250 g	8			5	Le verdure si passano
Asparagi	250 g	5			5	sgelare e cuocere in
verdure div.	250 g	9	scongelamento	196 W	5	una volta
Fruta baccifera						Adagiare la frutta
Frutta con il	250 g	6.5			5	possibilmente in piano
nocciola	250 g	8	basso	100 W	5	sul piatto. Girare.
	1 pezzo	0.5			2	
	4 pezzi	1.5			5	Avvolgerli in carta da
Panini, Pane	750 g	7 - 8			10	forno, ordinare più
Torte	1 pezzo	0.5 - 1	scongelamento	196 W	3	panini in cerchio
Burro,	100 g	3 - 4			5	Togliere l'imballo in alluminio Girare una
Margarina	200 g	5 - 6	basso	100 W	10	volta
	1 bicchiere					Togliere il corpechio in alluminio
Panna	(2 dl)	4.5 - 5	basso	100 W	10 - 15	Sgelare parzialmente
	250 g	5 - 6			10 - 15	Sgelare parzialmente. Con temperat. ambiente sgelare del
Formaggio	500 g	10 - 12	basso	100 W	10 - 15	tutto

Riscaldare

- Per riscaldare le pietanze copritele per evitare che si asciughino eccessivamente. Per queste trattamento sono adatti coperchi in vetro, piatti in porcellana, cappe di protezione (in plasica), oppure fogli per micro-onde.
- Bevande ed alimenti con croste come ad es. Il pane, non vanno coperti. Quest'ultimo diventerebbe altrimenti molliccio.
- Se riscaldate deiliquide mettete un cucchiaio nel recipiente per evitare la bollitura ritardata de liquido. Questa ha luogo quando si muove il liquido mentre lo si estrae dal forno.

Tabella per ricaldare diversi cibi

Prodotto	Quantità	Durata min.	Potenza	Potenza Watt	Osservazioni
Bibite	2 dl 3 dl	1.5 - 2 2.5	alto	600 W	Mescalare prima di servire
Minestre	2.5 dl 5 dl	2 4	alto	600 W	Mescolare prima di servire
Piatti di carne, contorni	400 - 500 g	3 - 4	medio-alto	460 W	
Carni affettate con salse	200 g 500 g	2 4	medio-alto	460 W	
Pesce	200 g	2 - 2.5	medio-alto	460W	
Contorni: patate, riso, pasta	250 g 500 g	2.5 4.5 - 5	medio-alto	460 W	Humidire. Dare un pocco di burro su riso e pasta
Focaccine di formaggio, minipizze	1 pezzo 2 pezzi	1 1.5 - 2	alto	600 W	Non coprire. Mettere un tovagliolo di carta
Wienerli	1 pezzo 2 pezzi	0.5 1	medio	330 W	Humidire. Perforare più volte con una forchetta
Verdure	150 g 300 g	1.5 3	alto	600 W	Inumidire
Cibi per bébé	100 g 200 g	1.5 - 2	medio	330 W	Tagliere il coperchio Mescolare di tanto in tanto
Fondere il burro	50 g 100 g	3 6	basso	100 W	Mescolare di tanto in tanto
Riscaldare il burro	50 g 100 g	1 2	medio-alto	460 W	

Cuocere con le microonde

- La maggior parte degli alimenti contiene acqua in quantità sufficiente da consentirne la cottura con le microonde. Aggiungete pertanto sempre poca acqua. Conserverete così le preziose vitamine e sali minerali ed accorcerete i tempi di cottura. Eccenzione:alunci cibi come il riso richiedono più acqua.
- Quando cuocete con le microonde non vi accorreranno molti aromi. Il sapore proprio del cibo si conserva infatti molto bene (ad esmpio nelle patate e nelle verdure). In particolare si dovrebbe usare poco sale. Salate i cibi sempre dopo averli cotti, altrimenti il sale assorbirà l'acqua contenuta nel cibo.

Tabella per la cottura di verdure

Prodotto	Quantità	Durata min	Potenza	Potenza Watt	Tempo di riposo min.	Osservazioni
Verdura fresca						
Fagioli						
Fagolini	450 g	6 - 8			5	
Cavoli di	250 g	4 - 6			5	
Bruxelles	450 g	8 - 10			5	
Cavolifiori	800 g	18 - 20			5	
Broccoli	450 g	8 - 10			5	Tagliare la verdura in
Spinaci	450 g	5 - 7			5	pezzi tutti uguali,
Carote, sedano	500 g	8 - 10			5	aggiungere alcuni
Funghi	250 g	2 - 3			2	cucchiai d'acqua e
Zucchini	250 g	3 - 4			5	cuocere coperto in
Asparagi	450 g	5 - 6			2	una forma per
Pomodori	2 pezzi	2 - 3	forte	600 W	2	microonde.

Prodotto	Quantità	Durata min	Potenza	Potenza Watt	Tempo di riposo min.	Osservazioni
Verdura congelata						
Fagioli, fagiolini						
Verdura	450 g	12 - 14			5	
assortita Mais	350 g	10 - 12			5	Cuocere la verdura in
Cavoli di	250 g	9 - 11			5	una forma per
Bruxelles	250 g	6 - 7			5	microonde con
Broccoli	500 g	12 - 14			5	coperchio. Seguire le
Cavolfiori	250 g	7 - 8			5	istruzioni indicate sulla
Carote, sedano	500 g	14 - 15			5	confezione. Rivoltare
Spinaci	600 g	18 - 20	mezzo-forte	460 W	5	più volte.

Tabella per la cottura di cibi vari

Prodotto	Quantità	Durata min.	Potenza	Potenza Watt	Tempo di riposo min.	Osservazioni
						Mettere le patate ancora sgocciolanti in una teglia forando più volte la pelle con una forchetta. Concere
Patate non	250 g	4 - 5			2	coperto. Girare a metà
pelate	500 g	8 - 9	forte	600 W	2	tempo.
Patate in insalata	500 g + 0.5dl acqua	10 - 12	forte	600 W	2	Tagliare a pezzi, eventualmente salarle, dare poca acqua, cuocere coperto in una forma per microonde
		4	forte	600 W		
	150 g	+ 15-16	mezzo	+ 330 W	2	Aggiungere acqua pari al doppio del peso del
		6	forte	600 W		risa. Aggiungere sale.
Riso	300 g	+ 15-16	mezzo	+ 330 W	2	Cuocere coperto.
Polpettone di carne tritata	500 g 750 g	13 - 15 18 - 20	mezzo-forte	460 W	5 5	Riporre la carne in una forma piatta per microonde (alta ca. 4 cm) Marinarla e cuocere senza coperchio

Prodotto	Quantità	Durata min.	Potenza	Potenza Watt	Tempo di riposo min.	Osservazioni
Peperoni ripieni con carne	2 pezzi	10 - 12	mezzo-forte	460 W	5	Tagliare a metà i peperoni, tagliere i semi, e riempirli con la carne tritata. Cuocere coperto.
Pesce (intero a filetti)	200 g 400 g	4 - 5 7 - 9	mezzo-forte	460 W	5 5	Cuocere in una forma per microonde. Con pesce intero coprire le pinne con foglio di alluminio.
Budino	1 sacchetto + 0.5l di latte	5 - 6 + 1	forte + mezzo	600 W + 330 W		Premiscelare la polvere di budino con il latte in una scodella alta di vetro. Cuocere fino a quando il latte monta, mescolare e cuocere per un altro minuto al 50%.
Marmellate di bacche	500 g + 500 g Zuccheri gelatinante	7- 9	forte	600 W		Cuocere le bacche schiacciate assieme allo zucchero gelatinante, mescolare ripetutamente, riempire in bicchieri
Prodotto	Quantità	Durata min.	Potenza	Potenza Watt	Tempo di riposo min.	Osservazioni
Patate non pelate	250 g 500 g	4 - 5 8 - 9	forte	600 W	2 2	Mettere le patate ancora sgocciolanti in una teglia forando più volte la pelle con una forchetta. Concere coperto. Girare a metà tempo.

Consigli pratici

- Tenere sempre pulito il forno – evitare di far gocciolare gli alimenti e non dimenticare di pulire sotto il vassoio di vetro ed all'interno dello sportello.
- Quando si usa il forno a microonde per cucinare, utilizzare preferibilmente tegami rotondi od ovali, muniti di coperchio.
- Non usare tegami di metallo o con decorazioni metalliche. Inoltre alcune plastiche possono fondere o deformarsi a causa del calore del cibo.
- Coprire gli alimenti durante la cottura servendosi di un coperchio di vetro, di un piatto o di carta oleata.
- Pane, dolci ed alimenti simili si possono far scongelare direttamente nel cestino per il pane, o su un tovagliolo di carta.
- Se si mettono a scongelare i surgelati nei loro involucri, sarà bene aprire queste confezioni. Vanno evitate le confezioni contenenti metallo o con decorazioni metalliche, a meno che non sia espressamente indicato che si possono usare nel forno a microonde. Togliere eventuali punti metallici e legacci in filo metallico.
- Però si possono usare pezzi più piccoli di carta alluminizzata per coprire parti di alimenti che rischiano facilmente di cuocersi troppo, come le cosce di pollo.
- Gli alimenti con buccia o pelle (ad es.: patate e salsicce) vanno punzecchiati con una forchetta. Non tentare mai di far bollire le uova nel forno a microonde perché potrebbero scoppiare.
- Collocare i pezzi più grandi e di maggior spessore vicino al bordo del tegame e cercar di tagliare il cibo in parti di grandezza uniforme. Sistemare sempre l'alimento da cuocere al centro del forno.
- Per ottenere una cottura uniforme è meglio mescolare o girare l'alimento ogni tanto.
- Impostare sempre un tempo di cottura inferiore a quello indicato nella ricetta per evitare il rischio di sovracottura. Maggiore è la quantità di cibo e più lungo sarà il tempo di cottura.
- Per cuocere le verdure, usare poca acqua o non usarne affatto.
- Ridurre l'uso di sale e spezie rispetto alla cottura tradizionale.
- Insaporire a cottura ultimata.
- Una volta spento il forno, lasciare riposare la pietanza per qualche minuto, per ottenere una cottura completa ed uniforme.
- Accertarsi sempre che gli alimenti siano veramente caldi fumanti, prima di servire.
- Per togliere piatti e pietanze dal forno, usare presine o guanti da cucina.

Consigli utili

- **Liquefare il miele**
  Se il miele di un vasetto si è cristallizzato, togliere il coperchio e lasciare il vasetto in forno, con le microonde a livello di potenza medio, per 2 minuti.
- **Fondere cioccolato**

Spezzare 100 g di cioccolato a quadretti, quindi mettere i pezzetti in una ciotola e farli riscaldare a livello di potenza alto per 1-2 minuti; mescolare bene.

- **Ammorbidire o fondere il burro**

Per fondere il burro, occorrono solo pochi secondi a livello di potenza alto.

Per ammorbidirlo, è meglio scaldarlo in forno a livello di potenza basso.

- **Far rinvenire o riscaldare il pane**

Usare potenza media per pochi secondi.

- **Per pelare facilmente l'aglio**

Riscaldare 3 or 4 spicchi d'aglio a livello di potenza alto per 15 secondi. Quindi far pressione su una delle estremità finchè lo spicchio non sguscia fuori.

- **Succhi di frutta**
  Per ottenere il massimo dalle spremute di agrumi, è meglio far scaldare i frutti a livello di potenza alto per 15 secondi prima di spremerli.
- **Per cuocere le farinate**

Le farinate si possono cuocere semplicemen-te nel piatto di portata, senza avere pentole

attaccaticce da lavare. Seguire le istruzioni del produttore dell'alimento.

Manutenzione e pulizia

Il forno va sempre tenuto pulito. Residui di alimenti da schizzi e versamenti attirano l'energia delle microonde e così bruciano. Ciò potrebbe ridurre l'efficienza del forno, oltre a causare cattivi odori.

Non tentare di manomettere né eseguire adattamenti o riparazioni su qualsiasi parte del forno.

Le riparazioni vanno fatte esclusivamente da un tecnico qualificato del servizio assistenza.

Prima di ogni operazione di pulizia, accertarsi che il forno sia spento e con la spina staccata.

Toglierli dal vano cottura e pulirli con un detergente delicato. Maneggiare con cura il supporto del piatto rotante. L'interno del forno ed il piatto rotante raggiungono temperature elevate, quind inon toccateli mai subito dopo l'uso.

Pulizia dell'interno

La cavità interna del forno va sempre tenuta pulita. Pulire subito eventuali schizzi o versamenti di cibo. Se si permette l'accumulo di depositi sulle pareti del forno, sulla guarnizione e sulla superficie dello sportello, ciò andrà a ridurre il rendimento del forno ed eventualmente a danneggiare il suo interno. Per togliere depositi ed incrostazioni usare un detergente delicato liquido, acqua calda ed un panno morbido pulito.

NON USARE MAI SU ALCUNA PARTE DEL FORNO A MICROONDE DETERGENTI ABRASIVI, NE' PRODOTTI COMMERCIALI PER LA PULIZIA DEL FORNO, NE' PAGLIETTE IN LANA D'ACCIAIO.

Per ammorbidire i depositi più duri, far bollire per 2 o 3 minuti una tazza d'acqua nel forno a microonde.

NON USARE MAI COLTELLI O SIMILI UTENSILI PER TOGLIERE I DEPOSITI DALLE SUPERFICI DEL FORNO

Per togliere gli odori dalla cavità interna del forno, far bollire per 5 minuti una tazza d'acqua con due cucchiai di succo di limone.

Pulizia delle guarnizioni dello sportello

Pulire subito eventuali schizzi o versamenti di cibo. Se si permette l'accumulo di depositi sulle guarnizioni dello sportello, ciò andrà a ridurre il rendimento del forno ed eventualmente a danneggiare il suo interno. Per togliere depositi ed incrostazioni dalle guarnizioni dello sportello usare un detergente delicato liquido, acqua calda ed un panno morbido pulito.

Pulizia dell'esterno
Quando si pulisce il quadro comandi, aprire sempre lo sportello del forno. Ciò andrà ad impedire che si accenda per sbaglio il forno. Le superfici esterne del forno vanno lavate con un detergente delicato liquido ed acqua, quindi si risciacquano con acqua pulita per togliere ogni residuo di detergente. Alla fine asciugare con un panno morbido.

A questo proposito si possono usare i detergenti spray per finestre, oppure qualsiasi tipo di prodotto spray per la pulizia della cucina. Non applicare mai sulle superfici esterne del forno detersivi abrasivi, né pagliette abrasive e neppure prodotti chimicicorrosivi. Onde prevenire eventuali danni ai meccanismi interni del forno, impedire ogni infiltrazione d'acqua attraverso i fori di ventilazione.

Dati tecnici

Dimensioni esterne Larghezza	444 mm
Dimensioni esterne Profondità	337 mm
Dimensioni esterne Altezza	235 mm
Dimensioni vano Larghezza	265 mm
Dimensioni vano Profondità	270 mm
Dimensioni vano Altezza	172 mm
Volume	16 litre
Tensione	230V, 50 Hz
Fusibile	10 A
Potenza assorbita	920W
Potenza microonde	600W
Peso	12 kg

Installazione

Posizione del forno

1. Il forno va collocato su una superficie piana e stabile, con buona ventilazione attorno al forno. Non collocate il forno vicino ad altre fonti di calore, come il fornello o un termosifone. Non usate il forno se si è formata della condensa sull'esterno dello sportello: ciò significa che nell'ambiente vi è troppa umidità.
2. Non bloccate le aperture di ventilazione del forno: esso potrebbe surriscaldarsi e spegnersi automaticamente in seguito allo scatto della protezione antisurriscaldamento. In questo caso, il forno non può essere messo in funzione se non quando è ritornato alla normale temperatura. Tra il forno e la parete più vicina ad esso deve esservi uno spazio libero di almeno 5 cm perché la ventilazione sia sufficiente. I piedini non devono essere tolti.
3. Togliete tutti i materiali d'imballaggio dall'interno del forno, e sistemate il supporto del piatto di vetro ed il piatto stesso sul fondo del vano del forno. Il forno non può essere usato senza che il supporto ed il piatto siano montati al loro posto.
4. Prima di usare il forno, passate un panno umido nel suo interno, sullo sportello e sulle superfici di tenuta.
5. Collocate il forno il più possibile lontano da apparecchi radio o televisori. Se il forno è installato troppo vicino a questi apparecchi, possono verificarsi delle interferenze.
6. Se si posiziona il forno in un angolo della cucina, lasciare uno spazio libero di almeno 15 cm dalle pareti e di altri 15 cm sopra il forno a microonde.

Il forno si può installare dovunque in cucina. Accertarsi però che il forno venga collocato su una base piana ed uniforme e che i fori di ventilazione e la superficie di fondo sotto il forno non siano ostruiti (per garantire una ventilazione adeguata).

Collegamento alla rete elettrica

Il forno è completo di cavo e spina per il collegamento a presa di corrente per 230V, 50 Hz, 10A, con fusibile a parte. Il collegamento a terra riduce al minimo i rischi in caso di un eventuale corto circuito. Assicuratevi che la tensione della rete corrisponda a quella dell'apparecchio.

Se per collegare il forno alla presa è necessaria una prolunga, accertatevi che anche la prolunga abbia la messa a terra.

Se il forno viene collegato ad una presa senza messa a terra, si rischia una scossa elettrica e quindi eventuali danni alle persone e/o alle cose.

Il forno è munito di un cavo speciale. Se il cavo si danneggia, va sostituto con un cavo equivalente da personale specializzato. In caso di dubbi sul collegamento elettrico del forno, rivolgetevi ad un centro di Assistenza Tecnico Autorizzato.

Importante! Grazie alle sue dimensioni compatte, il forno può essere collocato dovunque sul piano di lavoro della cucina o su un tavolo; inoltre lo potrete facilmente portare con voi, ad esempio nella vostra casa di villeggiatura. Assicuratevi sempre che il forno venga collocato su una base piana e stabile ed accertatevi che i suoi piedini siano sempre al loro posto, in modo da consentire una ventilazione adeguata.

Informazioni in materia di sicurezza ambientale

Il simbolo sul prodotto o sulla confezione indica che il prodotto non deve essere considerato come un normale rifiuto domestico, ma deve essere portato nel punto di raccolta appropriato per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Provvedendo a smaltire questo prodotto in modo appropriato, si contribuisce a evitare potenziali conseguenze negative per l'ambiente e per la salute, che potrebbero derivare da uno smaltimento inadeguato del prodotto. Per informazioni più dettagliate sul riciclaggio di questo prodotto, contattare l'ufficio comunale, il servizio locale di smaltimento rifiuti o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.

Service

Servicestellen

5506 Mägenwil/Zürich
Industriestr. 10
9000 St. Gallen
Zürcherstrasse 204 e
4127 Birsfelden Hauptstrasse 52
6032 Emmen Buholzstrasse 1
7000 Chur Comercialstrasse 19
3018 Bern
Morgenstrasse 131

Points de service

1028 Préverenges
Le Trési 6

Servizio dopo vendita

6916 Grancia
Zona Industriale E

Ersatzteilverkauf

5506 Mägenwil
Industriestrasse 10
Tel. 0848 848 023

Point de vente de rechange

5506 Mägenwil
Industriestrasse 10
Tel. 0848 848 023

Vendita pezzi di ricambio

5506 Mägenwil
Industriestrasse 10
Tel. 0848 848 023

Fachberatung / Verkauf

8048 Zürich
Badenerstrasse 587
Tel. 044 405 81 1

Demonstration / Vente

8048 Zürich
Badenerstrasse 587
Tel. 044 405 81 1

Consulente (cucina) / Vendita

8048 Zürich
Badenerstrasse 587
Tel. 044 405 81 1

Garantie

Für jedes Produkt gewähren wir ab Verkauf bzw. Lieferdatum an den Endverbraucher eine Garantie von 2 Jahren. (Ausweis durch Garantie-schein, Faktura oder Verkaufs-beleg).

Die Garantieleistung umfasst die Kosten für Material, Arbeits- und Reisezeit.

Die Garantieleistung entfällt bei Nichtbeachtung der Gebrauchs-anweisung und Betriebsvorschriften, unsachgerechter Installation, sowie bei Beschädigung durch äussere Einflüsse, höhere Gewalt, Eingriffe Dritter und Verwendung von Nicht-Original Teilen.

Garantie

Nous octroyons sur chaque produit 2 ans de garantie à partir de la date de livraison ou de la mise en service au consommateur (documenté au moyen d'une facture, d'un bon de garantie ou d'un justificatif d'achat).

Notre garantie couvre les frais de mains d'œuvres et de déplacement, ainsi que les pièces de rechange.

Les conditions de garantie ne sont pas valables en cas d'intervention d'un tiers non autorisé, de l'emploi de pièces de rechange non originales, d'erreurs de maniement ou d'installation dues à l'inobservation du mode d'emploi, et pour des dommages causés par des influences extérieures ou de force majeure.

Garanzia

Per ogni prodotto concediamo una garanzia di 2 anni a partire dalla data di consegna o dalla sua messa in funzione. (fa stato la data della fattura, del certificato di garanzia o dello scontrino d'acquisto)

Nella garanzia sono comprese le spese di manodopera, di viaggio e del materiale.

Dalla copertura sono esclusi il logoramento ed i danni causati da agenti esterni, intervento di terzi, utilizzo di ricambi non originali o dalla inosservanza delle prescrizioni d'istallazione ed istruzioni per l'uso.

www.electrolux.com

www.electrolux.ch

8221915 - 02 - 00 092006